UNOLD®



DOPPEL-WAFFELAUTOMAT

Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso | Návod k obsluze
Instrukcja obsługi

Modell 48241

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 48241
Stand: Mai 2015 /nr

Mannheimer Straße 4
UNOLD AG

68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer (0) 1/8 10 20 39

INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS

Návod k obsluze model 48241

Instrukcja obsługi modelu 48241

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48241

TECHNISCHE DATEN



Leistung:	1.200 W, 230 V~, 50 Hz
Platten:	Antihaftbeschichtet
Griff:	Wärmeisoliert
Größe:	Ca. 34,0 x 22,6 x 9,5 cm (B/T/H)
Gewicht:	Ca. 2,5 kg
Zuleitung:	Ca. 100 cm
Ausstattung:	Temperaturregler, Funktionskontrollleuchte, Stellfläche für senkrechte Aufbewahrung, Kabelaufbewahrung

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG


Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.


Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

1. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Spielzeug. Das Säubern und die Wartung des Geräts dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
2. Kinder unter 3 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben oder durchgehend beaufsichtigt werden.
3. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät nur

dann ein- und ausschalten, wenn es sich in seiner vorgesehenen normalen Bedienungsposition befindet, sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät weder anschließen noch bedienen, säubern oder warten.

4. VORSICHT - Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! Seien Sie bei Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen besonders vorsichtig.
5. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
6. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
7. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
8. Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
9. Das Gerät darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
10. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt und halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
11. Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebs ist der Netzstecker zu ziehen.
12. Stellen Sie das Gerät auf eine freie, ebene Fläche. Gerät und Zuleitung nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen abstellen oder betreiben.
13. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
14. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
15. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
16. Die Zuleitung vor Gebrauch vollständig abwickeln. Das Kabel darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen, damit z. B. Kleinkinder das Gerät nicht versehentlich von der Arbeitsplatte ziehen können.
17. Wickeln Sie die Zuleitung nie um das Gerät, sondern um die dafür vorgesehene Kabelaufbewahrung am Boden des Sockels.

18. Ziehen Sie die Zuleitung immer nur am Anschlussstecker aus der Steckdose, nie am Anschlusskabel.
19. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht am heißen Gerät anliegt.
20. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von hitzeempfindlichen Materialen wie Spiritus – Brandgefahr!
21. Das Gerät wird im Betrieb heiß, benutzen Sie deshalb die Griffe bzw. Topflappen, wenn Sie das Gerät bewegen.
22. Solange das Gerät heiß ist, nicht unbeaufsichtigt lassen – Verbrennungsgefahr!
23. Überhitzen Sie Ihr Koch-, Brat- und Backgeschirr nicht, um Rauchentwicklung zu vermeiden, die für kleine Tiere (z. B. Vögel) mit einem besonders empfindlichen Atmungssystem gefährlich sein kann. Wir empfehlen Ihnen, Vögel nicht in der Küche zu halten.
24. Beim Einfüllen von Teig oder Entnehmen der Waffel den Deckel unbedingt ganz öffnen, da dieser sonst zufallen kann: Verbrennungs- und Verletzungsgefahr!
25. Decken Sie aus Sicherheitsgründen das Gerät und die Backflächen nie mit Papier, Folien oder anderen Fremdkörpern ab. Es besteht sonst Brandgefahr!
26. Berühren Sie nie während des Betriebs und kurz danach die Backflächen mit Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen.
27. Nicht in heißem Zustand zur Aufbewahrung wegstellen.
28. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung der Zuleitung oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer und zum Ausschluss der Garantie führen.
29. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.



VORSICHT:
Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!



Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

IN BETRIEB NEHMEN

1. Vor dem ersten Benutzen empfehlen wir Ihnen, die beiden antihaftbeschichteten Backflächen mit einem feuchten Tuch abzuwischen.
2. Gerät schließen, Stecker in eine Steckdose (230 V~, 50 Hz) stecken. Die Betriebskontrollleuchte leuchtet auf und zeigt an, dass die Heizung in Betrieb ist.
3. Den Temperaturregler auf Stufe 4 bis 5 stellen, das Vorheizen beginnt. Sobald das Gerät die voreingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt die Kontrollleuchte.
4. Heizen Sie das Gerät für einige Minuten ohne eingefüllten Teig auf, um etwaige Herstellungsrückstände zu beseitigen. Öffnen Sie während dieser Einbrennphase das Fenster. Nach dem Einbrennen sind am Gerät eventuell schon Gebrauchsspuren zu sehen, diese beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion des Gerätes und sind kein Reklamationsgrund.
5. Fetten Sie vor dem ersten Benutzen beide Backflächen mit einem Pinsel leicht mit einem hitzebeständigen Fett, z. B. Margarine ein (da die Backflächen des Gerätes antihaftbeschichtet sind, müssen Sie diese nur vor der ersten Waffel einfetten, danach nicht mehr).
6. Sollte beim ersten Anheizen Ihres neuen Gerätes ein leichter Geruch entstehen, so ist dies völlig unbedenklich.
7. Die erste zubereitete Waffel ist nicht zum Verzehr geeignet und muss entsorgt werden.

WAFFELN ZUBEREITEN

1. Geben Sie nun den Teig mit einer Schöpfkelle auf die Mitte der unteren Backplatten. Der Teig verteilt sich beim Schließen des Gerätes gleichmäßig. Achten Sie bitte immer darauf, dass Sie die Teigmenge richtig dosieren. Wenn Sie zu wenig Teig einfüllen, liegt das Oberteil des Gerätes nicht richtig auf; die Oberseite der Waffeln wird dann nicht so braun wie die Unterseite. Füllen Sie zu viel Teig ein, läuft der Teig über und verunreinigt das Gerät und die Arbeitsfläche.
2. Schließen Sie das Gerät sofort nach dem Einfüllen des Teiges, damit die Waffel unten und oben gleichmäßig braun wird.
3. Wenige Sekunden, nachdem Sie den Teig eingefüllt haben, geht die Funktionskontrollleuchte an. Das Gerät wird wieder beheizt, der Backvorgang beginnt.
4. Mit dem stufenlos einstellbaren Temperaturregler können Sie den gewünschten Bräunungsgrad bestimmen. Bei niedriger Einstellung erzielen Sie hellere, bei höherer Einstellung dunklere Waffeln. Dazwischen liegen stufenlos alle gewünschten Bräunungsgrade.

5. Wenn der Backvorgang beendet ist, erlischt die Kontrollleuchte. Damit wird angezeigt, dass die Waffeln fertig sind und entnommen werden müssen. Gleichzeitig wird automatisch die Beheizung unterbrochen.
6. Sind Ihre Waffeln zu hell geraten, wählen Sie eine höhere Reglerstellung. Sind die Waffeln zu dunkel, verfahren Sie genau umgekehrt.
7. Nach dem Herausnehmen der Waffeln kann das Gerät sofort wieder mit Teig gefüllt werden. Die Kontrollleuchte geht wieder an.
8. Fahren Sie fort, bis der Teig aufgebraucht ist.
9. Nach dem Backen Netzstecker ziehen. Erst dann ist das Gerät abgeschaltet.



Achtung: Auch nach dem Gebrauch ist das Gerät noch längere Zeit sehr heiß!

REINIGEN UND PFLEGEN



Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.



Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

1. Das Gerät darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden.
2. Wischen Sie die noch warmen Backflächen mit einem feuchten Tuch ab oder verwenden Sie eine weiche Bürste zum Reinigen der Vertiefungen.
3. Verwenden Sie niemals spitze oder harte Gegenstände. Sie würden die Antihaftbeschichtung zerkratzen.
4. Verwenden Sie außerdem keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallische Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.
5. Vor der erneuten Benutzung muss das Gerät vollkommen trocken sein.

REZEPTE

Waffeln schmecken am besten frisch und warm. Wenn die Waffeln knusprig sein sollen, darf man sie nicht aufeinander legen, sondern lässt sie einzeln auf einem Kuchengitter auskühlen. Waffeln schmecken auch kalt sehr gut. Sie halten sich einige Zeit frisch und mürbe, wenn man sie in einem geschlossenen Behälter (Blechdose) aufbewahrt. Die Waffeln müssen vorher gut ausgekühlt sein. Allerdings sollten Sie dem Teig für diese Waffeln mehr Fett beimischen. Sie können Waffeln auch einfrieren.
Wenn der Teig wenig Fett enthält, sollten Sie die antihaftbeschichteten Backflächen zwischendurch mit einem Fettpinsel leicht einfetten. Bei Verwendung von

zu viel Fett läuft dieses beim Backen über und verunreinigt das Gerät. Außerdem bekommen die Waffeln davon leicht helle Flecken.

Milch (besonders Vollmilch) und Zucker im Waffelteig ergeben dunklere Waffeln. Wenn Sie Kokosfett im Teig verwenden, werden die Waffeln kaum braun. Alle Backzutaten sollten die gleiche Temperatur haben. Sie vermeiden dadurch ein Gerinnen des Teiges und Fleckenbildung beim Backen der Waffeln.

Wenn ein Waffelteig ungewohnte Backergebnisse bringt, z. B. in der Form kleben bleibt oder die Waffeln unterschiedlich bräunen, kann es an der Mehlsorte liegen. Verwenden Sie nur hochwertiges Mehl. Eine andere Ursache kann sein, dass altes, nicht vollständig heraus gewischtes Fett verbrannt ist. Dann die Backflächen gründlich reinigen und anschließend mit Butter oder einer Speckschwarte einfetten.

Zucker-Ersatzstoffe

Wenn Sie statt Zucker Stevia verwenden möchten, ersetzen Sie lediglich die für Zucker erwähnte Menge durch Stevia. Achtung: der Teig wird etwas dünner.
Honig oder Dicksaft wird wie Zucker verwendet.
Die Süßkraft ist dann nicht so stark, die Waffeln bräunen allerdings stärker.
Die Waffelrezepte können Sie je nach Geschmack mit verschiedenen Zutaten variieren. Wenn Sie mehr oder weniger Waffeln backen möchten, können Sie die angegebenen Mengen entsprechend verändern.

Süße Waffeln

Bei süßen Waffeln können Sie z. B. eine Prise Salz, gemahlene Nelken, gehackte oder geriebene Nüsse und Mandeln, Rosinen, sehr feine Apfelstückchen, Zimt, Cardamom, Anis, Ingwerpulver, Koriander, abgeriebene Zitronenschale oder Zitronensaft usw. dazugeben. Zum Verfeinern können Sie einen Schuss Alkohol, z. B. Arrak, Rum oder Kirschwasser zufügen. Bestreuen Sie die Waffeln mit Puderzucker oder mit Zucker und Zimt. Köstlich dazu sind Erdbeeren mit Schlagsahne, heiße Himbeeren, Sauerkirschen oder Apfelkompott.

Schwäbische Feinwaffeln

Für ca. 8 Waffeln

Zutaten: 125 g Butter oder Margarine, 30 g Zucker, 100 g Mehl, 4 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 5 EL Sahne.

Zubereitung: Eiweiß steif schlagen (1 EL des Zuckers kurz vor dem Steifwerden zugeben). Fett schaumig rühren, Eigelb, Zucker und Vanillezucker unterrühren. Gesiebtes Mehl und Sahne abwechselnd unterheben. Zuletzt den steifen Eischnee unterheben.

Sahnewaffeln

Für ca. 20 Waffeln

Zutaten: ½ l süße Sahne, 8 Eier, 1 Prise Salz, 125 g Butter oder Margarine, 200 g Mehl, abgeriebene Schale von ½ Zitrone.

Zubereitung: wie schwäbische Feinwaffeln. Waffeln mit Zucker und Zimt bestreuen und warm servieren.

Haushaltswaffeln (knusprig, süß)
Für ca. 10 Waffeln
Zutaten: 125 g Butter, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 3 Eier, 1 EL Rum, 125 g Mehl, 125 g Mondamin, 2 gestr. TL Backpulver, Milch nach Belieben (ca. 1/8 l).

Zubereitung: Fett mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, anschließend Eier, Rum, Mehl, Mondamin und Backpulver dazu geben (Mehl, Mondamin, Backpulver vorher sieben). Den Teig mit der Milch verdünnen, bis er dickflüssig vom Löffel geht.

Quarkwaffeln
Für ca. 12 Waffeln
Zutaten: 100 g Butter oder Margarine, 125 g abgetropfter Quark, 40 g Zucker, abgeriebene Schale von ½ Zitrone, 150 g Mehl, knapp ¼ l lauwarme Milch, 4 Eier.

Zubereitung: Eiweiß steif schlagen (1 EL Zucker kurz vor dem Steifwerden zugeben). Eigelb mit Zucker schaumig rühren, Quark, Fett und abgeriebene Zitronenschale dazu geben. Das gesiebte Mehl und die Milch abwechselnd unterrühren. Zuletzt den Eischnee unterheben.

Mandelwaffeln
Für ca. 10 Waffeln
Zutaten: 200 g Butter oder Margarine, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 4 Eier, 125 g geschälte gemahlene Mandeln, 350 g Mehl, 1 TL Backpulver, gut 1/8 l lauwarme Milch, 2 EL Rum.

Zubereitung: Eiweiß mit dem ESGE-Zauberstab© steif schlagen (1 EL Zucker kurz vor dem Steifwerden zugeben). Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, das zerlassene Fett langsam dazu geben. Das gesiebte, mit Backpulver gemischte Mehl und die Milch abwechselnd unterrühren. Zuletzt Mandeln und Eischnee unterheben. Diese Waffeln möglichst einen Tag in einem verschlossenen Behälter aufbewahren.

Apfelwaffeln
Für ca. 8 Waffeln
Zutaten: 250 g Butter oder Margarine, 75 g Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, 4 Eier, 250 g Mehl, 1 TL Backpulver, gut 1/8 l lauwarme Milch, 300 g geschälte und in feine Würfel geschnittene Äpfel, 50 g gemahlene Mandeln oder Nüsse, ½ TL Zimt, 1 EL Rum.

Zubereitung: Die Apfelstücke mit Zimt, Zucker, Rum und gemahlenen Nüssen vermischen und durchziehen lassen. Fett schaumig rühren, Zitronenschale sowie Eier dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen und gesiebt abwechselnd mit der Milch einrühren. Die Apfel-Nuß-Mischung unterheben und backen. Mit Zucker und Zimt bestreut warm servieren.

Sandwaffeln
Für ca. 8 Waffeln
Zutaten: 250 g Butter oder Margarine, 150 g Mehl und 100 g Mondamin, 4 Eier, 150–200 g Zucker, 1 kl. Glas

Kirschwasser oder Weinbrand, nach Geschmack Anis, Zitrone, Ingwerpulver oder Koriander.

Zubereitung: Margarine oder Butter sehr weich werden lassen. Zucker und Eier schaumig rühren, das weiche Fett langsam dazu geben. Das gesiebte, mit Mondamin gemischte Mehl nach und nach unterrühren. Zuletzt den Alkohol unterheben. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Hefewaffeln

Für ca. 14 Waffeln

Zutaten: 150 g Butter oder Margarine, 75 g Zucker, 4 Eier, 1 Prise Salz, 375 g Mehl, 25 g frische Hefe, 1/8 l saure Sahne.

Zubereitung: Hefe, ca. 75 ml lauwarmes Wasser, 1 EL Mehl und etwas Zucker verrühren und aufgehen lassen. Alle Zutaten zu einem Hefeteig verarbeiten und gehen lassen. Dann backen und heiß mit Zucker und Zimt bestreut servieren.

Pikante Waffeln

Bei pikanten Waffeln können Sie folgende Gewürze und Zutaten (stets gut zerkleinert) dazugeben: roher oder gekochter Schinken, Salami, Mandeln, Nüsse, Äpfel, Zwiebeln, Gurken, Paprikaschoten, Sardellenfilets, Oliven, Kapern, Lachs, Muscheln, Artischockenböden, Champignons, geriebener Käse, Krabben, in dünne Scheiben geschnittene Tomaten. Würzen Sie mit Pfeffer, Salz, Paprika, Oregano, Pizzagewürz, Senf, Tomatenmark, Kümmel, Cayennepfeffer, Knoblauch usw. Als Beilage eignen sich z. B. Salate, pikant gewürzter Hüttenkäse oder Quark.

Zwiebel-Speck-Waffeln

Für ca. 8-9 Waffeln

Zutaten: 500 g Weizenmehl Type 1050, 80 g fein gewürfelter, durchwachsener Räucherspeck, 1 Bund fein gehackte Petersilie, 50 g Röstzwiebeln, 1½ TL Salz, 1 Prise Zucker, 500 ml lauwarmes Wasser, 50 ml Öl, 1 Päckchen = 7 g Trockenhefe, 2 TL getrockneter Weizensauerteig.

Zubereitung: Alle Zutaten in eine Schüssel füllen und verrühren (der Teig muss nicht gehen, wenn Trockenhefe verwendet wird). Das Waffeleisen auf mittlerer Stufe vorheizen und die Waffeln ca. 7 bis 8 Minuten backen.

Brotteigwaffeln

Für ca. 8 Waffeln

Zutaten: 500 g Brotbackmischung (es eignet sich jede Mischung für Weizenmischbrot), 500 ml lauwarmes Wasser (bei Vollkornmischung 570 ml), 1 Päckchen = 7 g Trockenhefe (falls nicht in der Backmischung enthalten), 75 ml Öl.

Zubereitung: Alle Zutaten in eine Schüssel füllen und verrühren. Das Waffeleisen auf mittlerer Stufe vorheizen und die Waffeln backen.
Schmeckt pur oder herzhaft belegt zu Eintöpfen, Suppen und zur Party oder als leckeres Schulbrot.

Käsewaffeln I

Für ca. 8 Waffeln
Zutaten: 200 g Butter oder Margarine, 4 Eier, ½ TL Salz, 100 g Mehl, 100 g Mondamin, knapp ½ TL Backpulver, 1/8 l lauwarmes Wasser, 2 EL Parmesankäse (nach Geschmack mehr), Paprika.

Zubereitung: wie Pizzawaffeln.
Abwandlung: frische Tomaten, halbiert und in feine Streifen geschnitten, Zwiebeln, Paprikaschoten, Schinken, Champignons usw.

Käsewaffeln II

Für ca. 8 Waffeln
Zutaten: 160 g Butter oder Margarine, 4 Eier, 50 g Tilsiter, fein gewürfelt, 50 g Parmesan, 100 g Mehl, 4 EL Milch, 1 TL Backpulver, Salz

Zubereitung: Eiweiß steif schlagen, Butter und Eigelb schaumig rühren. Käse, lauwarme Milch und das mit Backpulver gemischte, gesiebte Mehl unterrühren. Dann den Eischnee unterheben.

Pizzawaffeln

Für ca. 10 Waffeln
Zutaten: 125 g Butter oder Margarine, 4 Eier, 150 g Mehl, ½ TL Backpulver, knapp 1/8 l lauwarmes Wasser, 100 g fein gewürfelter gekochter Schinken, 2 fein gewürfelte Äpfel, 50 g geriebene Wal- oder Haselnußkerne, 1 EL Tomatenmark, Pfeffer, Salz, 2 EL Pizzagewürz.

Zubereitung: Butter oder Margarine schaumig rühren, nacheinander die Eier zufügen. Das mit Backpulver gemischte Mehl und das Wasser zu-fügen. Schinken, Äpfel und Nüsse hinzufügen, mit Tomatenmark, Pfeffer, Salz und Pizzagewürz. Sofort backen.

Schinkenwaffeln

Für ca. 8 Waffeln
Zutaten: 150 g Butter oder Margarine, 4 Eier, 250 g Mehl, 1 TL Backpulver, knapp 1/8 l lauwarmes Wasser, 125 g roher Schinken, gewürfelt, 1–2 Gewürzgurken, fein geschnitten, 2–3 Sardellenfilets, zerpflückt, 1 Zwiebel, gewürfelt, Salz, Paprika, 1 Prise Zucker, Pfeffer, Oregano, 1 TL Zitronensaft.

Zubereitung: wie Pizzawaffeln.
Abwandlung: Kapern, Oliven, Salami.

Gesalzene Waffeln

Für ca. 4-6 Waffeln
Zutaten: 250 g Mehl, 3/8 l Milch, 2 Eigelb, ½ TL Salz, 50 g zerlassene Butter, ½ Päckchen Backpulver, Schnee von 2 Eiweiß.

Zubereitung: Aus Mehl, Backpulver, Milch, Eigelb und Salz einen glatten Teig rühren, das zerlassene Fett unterrühren und zum Schluss den Eischnee unterheben.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

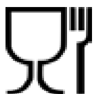


Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:
Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Waffelautomat 48241 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EC) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EC) befindet.



Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFBG 2005, § 30+31 und den Empfehlungen des BfR in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 5.11.2012

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 464 601 881
E-Mail obchod@befree.cz

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48241

TECHNICAL SPECIFICATIONS



Power rating:	1.200 W, 230 V~, 50 Hz
Baking plates:	Non-adhesive coating
Handle:	Insulated
Dimensions:	Approx. 34,0 x 22,6 x 9,5 cm (W/D/H)
Weight:	Approx. 2,5 kg
Power cord:	Approx. 100 cm
Features:	Adjustable temperature control, function control lamp, suitable for vertical storage, cable storage

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice.

EXPLANATION OF SYMBOLS



This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.



This symbol indicates a potential burning hazard. Please be especially careful at all times here.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the applicance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
2. Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.
3. Children aged from 3 years and less than 8 years shall only swith on/off the appliance provided that it has

been placed or installed in its intended normal operating position and they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children aged from 3 years and less than 8 years shall not plug in, regulate and clean the appliance or perform user maintenance.

4. CAUTION – Some parts of this product can become very hot and cause burns. Particular attention has to be given where children and vulnerable people are present.
5. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
6. Connect the appliance only to an AC power supply with the voltage indicated on the rating plate.
7. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
8. Never immerse the appliance or the lead cable in water or other liquids.
9. Do not clean the appliance in a dishwasher.
10. Never leave the appliance unattended when it is operating and keep it out of reach of children.
11. Unplug the appliance from the wall socket after use, before cleaning or when problems appear during operation.
12. Place the appliance on an uncluttered and even surface. Never place or use the appliance and the lead cable near hot surfaces.
13. Never touch the appliance or lead cable with wet hands.
14. This appliance is intended for domestic and similar use such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - agricultural enterprises;
    - by clients in hotels, motels and other accommodation facilities;
    - bed and breakfast accommodations and holiday homes.
15. Use the appliance only indoors.
16. Unroll the lead cable completely before use. Make sure that the lead cable does not hang over the edge of the worktop, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cable.
17. Never wrap the lead cable around the appliance, but around the cable storage on the bottom of the base.
18. Always disconnect the lead cable from the wall socket pulling on the plug, never on the cable.
19. Make sure that the lead cable does not touch the hot appliance.

20. Do not use the appliance near flammable liquids. Fire hazard!
21. The appliance becomes hot during operation. Please use the handles or pot holders when moving the appliance.
22. Do not leave the appliance unattended when it is still hot. Risk of burns!
23. Open the lid completely when placing the dough onto the waffle plates or removing the waffles. Otherwise the lid may fall down. Risk of burns and injury!
24. For safety reasons never cover the appliance or the waffle plates with paper, plastic film or other foreign material. Otherwise the risk of fire hazard exists!
25. Never touch the waffle plates during operation or shortly afterwards with any part of the body or heat sensitive objects.
26. Do not store the appliance when it is still hot.
27. Check the plug and lead cable regularly for wear and damage. In case the lead cable or other parts present damages, please send the appliance to our after-sales service for inspection and repair
28. Unauthorised repairs can constitute serious risks for the user and void the warranty.
29. If the lead cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its after-sales service or a similarly qualified person in order to avoid any hazard.



CAUTION:
The appliance becomes very hot during operation!



Never open the housing of the appliance. This can result in electric shock.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

FIRST USE

1. Before first use, we recommend cleaning the non-stick waffle plates with a damp cloth.
2. Close the appliance and connect the plug to a wall socket (230 V~, 50 Hz). The red control lamp lights up and indicates that the heating is operational. Set temperature regulator to stage 4–5 and the preheating begins. As soon as the required temperature is reached, the control light switches off.
3. Heat the appliance up for a couple of minutes without dough, in order to eliminate possible manufac-

turing residues. Make sure the room is well ventilated during this process. After the initial heating process the appliance might show signs of wear, which do not affect its features and do not constitute a reason for rejection.

4. Before first use, slightly grease both waffle plates with heat resistant grease like margarine, for example, using a pastry brush (as the waffle plates are non-stick coated, greasing is only necessary before the very first use).
5. The appliance may generate a slight smell when first using it, which is absolutely normal.
6. The first waffle should not be used and should be thrown away.

USING THE APPLIANCE

1. Place the batter – best with a scoop – in the middle of the lower baking plates. When the appliance is closed, the batter spreads out uniformly. If you fill with too little batter, the upper part of the appliance does not lie properly; the upper side of the waffle will then not become as brown as the lower side. If you fill with too much batter, the batter runs out and soils the appliance.
2. Close the appliance immediately after filling with batter, so that the waffles will become equally brown above and below.
3. A few seconds after the batter has been filled, the control lamp turns on; the baking process begins.
4. The desired degree of browning can be achieved with the continuously adjustable temperature regulator. With a low setting, you obtain lighter and with higher setting darker waffles. All degrees of browning are in the continuous intermediate range.
5. When the baking process has been completed, the control lamp switches off and shows, that the waffles are ready. The heating is interrupted. If the waffles are too light choose a higher baking setting, if they are too dark, choose a lower setting.
6. After removal of the waffle, the appliance can immediately be filled again with batter. The control lamp turns on again. Continue until all of the batter has been used.
7. After baking, unplug the appliance. It is not switched off until disconnected from the mains.



Attention: After disconnecting, the appliance is still very hot for some time!

CLEANING



Before cleaning, always turn off the appliance by switch to the „0“position, and unplug it from the electrical outlet.



Allow the appliance to cool before cleaning it.

1. Never immerse the appliance into water or any other liquid.
2. It is best to clean the baking surface while it is still warm with a soft brush or with a damp cloth.
3. Never use pointed or hard objects. They would scratch the antistick coating.
4. The appliance must be completely dry before using it again.

RECIPES

Waffles taste best when they are still warm and fresh from the maker. If you want them to be crispy then you should not pile them on top of each other, but leave them to cool off a little on a cake grid. But waffles also taste very good when served cold. They remain fresh and crisp for some time when kept in a closed container (e. g. a cookie jar – do not forget to let them cool off first).

However, you need to mix more grease into the dough. Another alternative is just to deep freeze the waffles. If the dough contains only small amounts of grease, it is advisible to grease the anti-adhesive baking surfaces slightly with a greasing brush. The waffles can then be removed more easily from the waffle mould. If you use too much grease it can spill over while making the waffles and make the appliance dirty. Moreover, the waffles then also develop spots.

If the batter leads to undesired results, e. g. it remains clinging to the waffle mould or the waffles are not of an even brown color, you might need to change to a better quality flour. Therefore only use high quality flour. Another reason: old grease, which was not removed completely, might be burnt. In such a case, clean the baking surfaces carefully and then grease them with butter or bacon rind. If you add milk (especially full-cream milk) and sugar to the batter you get darker waffles. On the other hand, if you add coconut grease to the batter the waffles keep a lighter appearance. The batter ingredients such as butter, margarine, eggs, milk, etc. have the same temperature. For this reason, it is advisible to keep the ingredients at room temperature for some time before using them. This will keep the dough from clogging and developing spots during baking.

Here are a few basic recipes which have already been tried out in our laboratory kitchen. You can easily change these recipes to meet individual tastes by varying the different ingredients. If you want to make more or less waffles you can, of course, alter the amounts specified accordingly. If you want to use stevia instead

of sugar, simply replace the specification for sugar with a specification for stevia. (Caution: In this case the dough will be somewhat thinner).
Honey or syrup is used like sugar.
In this case the sweetening effect is not as strong, however browning of the waffles is more pronounced.

Sweet waffles

Add 1 pinch of salt, ground cloves, chopped or ground nuts or almonds, sultanas, chopped apples, cinnamon, cardamom, anise, ginger powder, coriander, grated lemon cests or lemon juice etc. A dash of alcohol (rum, arrak, cherry brandy) refines each recipe. Serve the waffles dusted with icing sugar. Serve them with strawberries and whipped cream, with hot raspberries, with apple purée or ice cream, etc.

Common waffles (crispy, sweet)

Approx. 10 waffles

Ingredients: 125 g butter, 75 g sugar, 1 bag vanilla sugar, 3 eggs, 1 tbsp rum, 125 g flour, 125 g cornflour, 2 tsp baking powder, milk (approx. 1/8 l).

Preparation: Beat grease with sugar and vanilla sugar until frothy, add eggs, rum, flour, cornflour, and baking powder (sieve flour, cornflour and baking powder before). Then add milk.

Apple waffles

Approx. 8 waffles

Ingredients: 250 g butter or margarine, 75 g sugar, grated lemon cests, 4 eggs, 250 g flour, 1 tsp baking powder, approx. 1/8 l lukewarm milk, 300 g peeled and finely cubed apples, 50 g grated almonds or nuts, 1/2 tsp cinnamon, 1 tbsp rum.

Preparation: Mix the cubed apples with cinnamon, sugar rum and ground nuts and let this mixture stand for a while. Beat butter until frothy and add the grated lemon cestsand the eggs. Mix flour and baking powder and stir it into the eggs, turn by turn with the milk. Finally add the apple-nut-mixture. Dust the baked waffles with sugar and cinnamon and serve them warm.

Fine Swabian waffles

Approx. 8 waffles

Ingredients: 125 g butter or margarine, 30 g sugar, 100 g flour, 4 eggs, 1 bag of vanilla sugar, 5 tbs psweet cream.

Preparation: Beat egg white until stiff (add 1 tbsp of sugar before the egg white becomes stiff). Beat butter until frothy, then add egg yolk, sugar and vanilla sugar. Then add sieved flour and cream. Finally add the stiff egg white.

Almond waffles

Approx. 10 waffles

Ingredients: 200 g butter or margarine, 75 g sugar, 1 bag of vanilla sugar, 4 eggs, 125 g peeled and ground almonds, 350 g flour, 1 tsp baking powder, approx. 1/8 l lukewarm milk, 2 tbsp rum.

Preparation: Beat egg white until stiff (add 1 tbsp of sugar before it becomes stiff). Beat egg yolk with sugar and vanilla sugar until frothy, slowly add the melted butter. Then add the sieved

flour and baking powder. Last add the almonds and the stiff egg white. Keep these waffles for one day in a closed tin box to allow the almond taste to develop.

Cream cheese waffles

Approx. 12 waffles

Ingredients: 100 g butter or margarine, 125 g drained curd cheese, 40 g sugar, grated cest of ½ lemon, 150 g flour, approx. ¼ l lukewarm milk, 4 eggs.

Preparation: Beat egg white until stiff (add 1 tbsp sugar before becoming stiff), beat egg yolk with sugar until frothy, add curd cheese, butter and grated lemon peel. Then add the sieved flour and the milk. Last add the stiff egg white.

Madeira cake waffles

Approx. 8 waffles

Ingredients: 250 g butter or margarine, 150 g flour and 100 g starch, 4 eggs, 150-200 g sugar, 1 small glass of cherry brandy or cognac, optionally anise, lemon, ginger powder or coriander.

reparation: Margarine or butter must be very soft for this recipe. Beat sugar and eggs until frothy, then add the soft butter. Add the sieved flour with starch. Add the brandy last. Dust with icing sugar.

Cream waffles

Approx. 20 waffles

Ingredients: ½ l sweet cream, 8 eggs, 1 pinch of salt, 125 g butter or margarine, 200 g flour, grated peel of ½ lemon.

Preparation: see Swabian waffles. Dust the waffles with sugar and cinnamon and serve warm.

Yeast waffles

Approx. 14 waffles

Ingredients: 150 g butter or margarine, 75 g sugar, 4 eggs, 1 pinch of salt, 375 g flour, 25 g fresh yeast, 1/8 l sour cream.

Preparation: Mix yeast with approx. 75 ml warm water, 1 tbsp of flour and some sugar and let it rise. Prepare a yeast dough of all ingredients and let the dough rise again. Then bake the waffles and dust the warm waffles with sugar and cinnamon.

Savoury waffles

Vary these recipes with the following ingredients (all finely chopped): raw or cooked ham, salami, almonds, nuts, apples, onions, gherkins, peppers, anchovies, olives, capers, salmon, mussels, mushrooms, grated cheese, crabs, tomatoes (in thin slices), etc. Season with pepper, salt, paprika, oregano, pizza seasoning, mustard, tomato paste, cayenne pepper, garlic etc. Serve with salad, seasoned cottage cheese.

Bacon-and-onion waffles

Approx. 8-9 waffles

Ingredients: 500 g dark wheat flour, 80 g finely cubed smoked bacon, 1 bunch of finely chopped parsley, 50 g roasted onions, 1½ tsp salt, 1 pinch of sugar, 500 ml warm water, 50 ml oil, 1 bag = 7 g dried yeast, 2 TL dried leaven.

Preparation: Fill all ingredients into a dish and mix them (the dough doesn't need to rise, if you use dried yeast). Preheat the waffle iron in medium position and bake the waffles for approx. 7-8 minutes. Instead of bacon, herbs, and onions try these waffles with 125 g of oil seeds such as sunflower, pumpkin, sesame or lin seed, or porridge oats. When using porridge oats, increase the water amount by approx. 50 ml.

Bread waffles

Approx. 8 waffles

Ingredients: 500 g bread mixtures (any mixture for mixed wheat bread), 500 ml warm water (in case of wholewheat mixture 570 ml), 1 bag = 7 g dried yeast (if not contained in the mixture), 75 ml oil.

Preparation: Fill all ingredients into a dish and mix them thoroughly. Preheat the waffle iron in medium position and bake the waffles for approx. 7–8 minutes.

Pizza waffles

Approx. 10 waffles

Ingredients: 125 g butter or margarine, 4 eggs, 150 g flour, ½ tsp baking powder, approx. 1/8 l warm water, 100 g cooked ham, finely chopped, 2 finely chopped apples, 50 g ground nuts, 1 tbsp tomato paste, pepper, salt, 2 tbsp pizza seasoning.

Preparation: Beat butter or margarine until frothy, then add the eggs. Then add the flour mixed with baking powder and the water. Add ham, apples, nuts, tomato pulp, pepper, salt and seasoning. Bake immediately.

Options: mushrooms, cheese. olives, gherkins etc.

Ham waffles

Approx. 8 waffles

Ingredients: 150 g butter or margarine, 4 eggs, 250 g flour, 1 tsp baking powder, approx. 1/8 l warm water, 125 g raw ham, cubed, 1–2 chopped gherkins, 1 chopped onion, 2–3 chopped anchovies, salt, paprika, 1 pinch of sugar, pepper, oregano, 1 tsp of lemon juice.

Preparation: see pizza waffles.

Options: capers, olives, salami.

Cheese waffles I

Approx. 8 waffles

Ingredients: 200 g butter or margarine, 4 eggs, ½ tsp salt, 100 g flour, 100 g cornflour, ½ tsp baking powder, 1/8 l warm water, 2 tbsp Parmesan cheese (or more, according to your taste), paprika.

Preparation: see pizza waffles.

Options: fresh tomatoes, cut into thin slices, onions, peppers, ham, mushrooms etc.

Cheese waffles II

Approx. 8 waffles

Ingredients: 160 g butter or margarine, 4 eggs, 50 g mild cheese in small cubes, 50 g Parmesan cheese, 100 g

flour, 4 tbsp milk, 1 tsp baking powder, some salt.
Preparation: Beat egg white until stiff, beat butter and egg yolks until frothy, then add cheese, warm milk and the sieved flour. Add the whipped egg white last.

Salty waffles

Approx. 4-6 waffles

Ingredients: 250 g flour, 3/8 l milk, 2 egg yolks, ½ tsp salt, 50 g melted butter, ½ bag baking powder, 2 whipped egg whites.
Preparation: Prepare a smooth dough from flour, baking powder, milk, egg yolk and salt, add the melted butter and the whipped egg white last.

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.
Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.
By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.



The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 48241

SPÉCIFICATION TECHNIQUE



Puissance:	1.200 W, 230 V~, 50 Hz
Plaques:	Avec enduction anti-adhésive
Poignée:	Isolé
Dimensions:	Env. 34,0 x 22,6 x 9,5 cm (L/P/H)
Poids:	Env. 2,5 kg
Cordon:	Env. 100 cm
Caractéristiques:	Ajustage continu de température, lampe de contrôle I/O, prévu pour être garde verticalement, rangement du câble

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées.

EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.



Ce symbole indique le risque d'être brûlé. Soyez prudent en utilisant l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes et les conserver.

1. L'appareil peut être utilisé par des enfants en dessous de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou instruits au niveau de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent. L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil peuvent être réalisés par des enfants uniquement sous surveillance.
2. Les enfants en dessous de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil ou surveiller en permanence.
3. Les enfants entre 3 et 8 ans doivent allumer et éteindre l'appareil uniquement s'il se trouve dans la position d'utilisation prévue normalement, qu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été instruits au niveau de l'utilisation sûre et

ont compris les dangers qui en résultent. Il est interdit aux enfants entre 3 et 8 ans de raccorder l‘appareil, de le commander, de le nettoyer ou de l‘entretenir.

4. PRUDENCE - Certaines pièces de ce produit peuvent devenir très chaudes et causer des brûlures ! Soyez très prudent en présence d‘enfants ou de personnes à risques.
5. Il convient de surveiller les enfants pour s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.
6. Vérifier que l’installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sur la plaque signalétique. Ne raccorder qu’à un courant alternatif.
7. Cet appareil n‘est pas destiné à être mis en marche au moyen d‘un minuteur indépendant ou par un système de commande à distance.
8. Ne jamais plonger l’appareil dans l’eau ou tout autre liquide.
9. Ne pas mettre l’appareil au lave-vaisselle.
10. Ne pas laisser l’appareil sans surveillance lorsqu’il est sous tension. Tenir l’appareil hors de portée des enfants.
11. Après chaque utilisation, avant toute opération de nettoyage ou en cas d’éventuelles anomalies de fonctionnement, retirer la fiche de la prise secteur.
12. Toujours placer l’appareil sur une surface plane et bien dégagée. Ne jamais poser ou utiliser l’appareil et son câble sur ou près de surfaces chaudes ou d’une flamme nue.
13. Ne jamais manipuler l’appareil ou son cordon d’alimentation avec les mains mouillées.
14. L’appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou similaire comme par ex. :
    - espaces thé et café (boutiques), coins cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
    - exploitations agricoles,
    - mis à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, motel ou autre type d’hébergement,
    - dans des chambres d’hôtes ou maisons de vacances.
15. Ne pas utiliser l’appareil en plein air.
16. Avant toute utilisation, dérouler entièrement le cordon d’alimentation. Afin d’éviter tout accident en présence d’enfants, ne pas laisser pendre le cordon au-delà des limites du plan de travail.
17. Ne jamais enrouler le cordon d’alimentation autour de l’appareil. Utiliser le range-cordon prévu à cet effet (autour du socle).

18. Pour débrancher l'appareil, toujours retirer la fiche de la prise murale et non le cordon d'alimentation de l'appareil.
19. Le cordon d'alimentation ne doit en aucun cas entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
20. Ne pas utiliser l'appareil en présence de substances inflammables (par ex. alcool à brûler). Risque d'incendie !
21. L'appareil sous tension atteint des températures très élevées. Pour prévenir tout risque de brûlure, toujours manipuler l'appareil en le portant par ses poignées ou en utilisant des maniques.
22. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance tant qu'il est encore chaud. Risque de brûlure !
23. Afin d'éviter toute blessure corporelle, tenir l'appareil grand ouvert lorsque vous versez de la pâte ou retirez la gaufre. Dans le cas contraire, l'appareil peut se refermer brusquement.
24. Pour des raisons de sécurité, ne pas recouvrir l'appareil ni les plaques de cuisson de papier, de film plastique ou de tout autre corps étranger. Risque d'incendie !
25. Pendant ou juste après le fonctionnement de l'appareil, ne jamais toucher les plaques à mains nues ou avec des objets sensibles à la chaleur.
26. Laisser refroidir l'appareil dans son intégralité avant de le ranger.
27. Contrôler régulièrement l'état de la prise et du cordon d'alimentation. En cas d'usure ou de détérioration du câble ou d'autres éléments, veuillez retourner l'appareil à notre service après-vente chargé de procéder aux vérifications et réparations nécessaires. Toute intervention inappropriée peut s'avérer dangereuse pour l'utilisateur et entraînera l'annulation de la garantie.
28. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il convient, par mesure de sécurité, de le faire remplacer, par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée en la matière.



Prudence :
L'appareil est très chaud pendant son fonctionnement !



N'ouvrez en aucun cas la coque de l'appareil. Risque d'électrocution.

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

MISE EN SERVICE

1. Avant la première utilisation, nous vous recommandons d'essuyer soigneusement les deux plaques antiadhésives avec un chiffon humide.
2. Fermer l'appareil et le brancher (230 V~, 50 Hz). La lampe témoin rouge s'allume.
3. Régler le bouton du thermostat sur la position 4-5. Le préchauffage commence. Aussitôt que la température choisie est obtenue, la lampe rouge s'éteint.
4. Faites chauffer l'appareil à vide (sans pâte) pendant quelques minutes afin d'éliminer tout résidu de fabrication. Aérez la pièce le temps du préchauffage. Après le premier chauffage, des traces d'utilisation peuvent éventuellement apparaître, n'altérant cependant pas le bon fonctionnement de l'appareil et ne pouvant donc pas faire l'objet d'une réclamation.
5. Lors de la première utilisation, appliquez à l'aide d'un pinceau une fine couche de graisse résistante à de hautes températures telle que de la margarine sur les deux plaques de cuisson (grâce au revêtement antiadhésif des plaques, il suffit de les graisser une seule fois, avant la toute première gaufre).
6. Lors de la première mise en marche de votre nouvel appareil, il est possible qu'une légère odeur se dégage, ne présentant absolument aucun risque.
7. Le premier gaufre ne doit pas être dégusté.

PRÉPARER DES GAUFRES

1. Faire couler la pâte au centre des plaques inférieures. La pâte s'étale uniformément quand on ferme l'appareil. Si vous faites couler trop peu de pâte, la partie superiéure de l'appareil n'est pas bien fermée; la face superiéure de la gaufre ne sera alors pas si foncée que la face inférieure. Si vous faites couler trop de pâte, celle-ci déborde et salit l'appareil.
2. Fermer immédiatement le gaufrier après avoir fait couler la pâte pour que les gaufres soient foncées uniformément en haut et en bas.
3. Peu de secondes après avoir versé la pâte, la lampe témoin rouge s'allume et le processus de cuisson commence.
4. A l'aide du bouton du thermostat on peut décider l'intensité de cuisson. Sur une position faible on obtient des gaufres claires, sur une position élevée on obtient des gaufres foncées. Entre ces positions se trouvent tous les degrés d'intensité de cuisson désirés. La lampe témoin rouge s'éteint quand la cuisson est terminée et le chauffage est interrompu. Si les gaufres ne sont pas assez dorées, choisissez un dégré plus haut.
5. On peut de nouveau verser de la pâte dans l'appareil tout de suite après avoir enlevé la gaufre. La lampe rougeh s'allume de nouveau. Le temps de cuisson dépend du goût personnel et de la recette utilisée.
6. Une fois la préparation terminée, débrancher l'appareil et laisser refroidir. L'appareil est seulement éteint à ce moment-là.



Attention : après son utilisation, l'appareil reste très chaud un long moment !

NETTOYAGE



Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.



Avant le nettoyage, éteignez systématiquement l'appareil (le thermostat en position 0) et débranchez la prise.

1. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
2. Essuyer l'extérieur de l'appareil et les plats avec un chiffon humide et doux. Puis sécher à l'aide d'un chiffon sec.Il est préférable de nettoyer les plaques de cuisson encore tièdes avec une brosse douce ou avec un chiffon humide.
3. Ne jamais utiliser d'objets pointus ou durs. Ils rayeraient la matière anti-adhésive.
4. L'appareil doît être sec avant d'être utilisé de nouveau.

RECETTES

Les gaufres fraîches et chaudes sont les plus appétissantes et les plus savoureuses. Pour les garder croustillantes, places-les au fur et au mesure de leur cuisson, sur une claie à gâteaux afin de les laisser évaporer. Ne jamais les empiler. Les gaufres froides sont également très appréciées.
Pour les conserver un certain temps, vous dépasserez légèrement la dose de beurre ou de margarine que celle prévue pour une consommation immédiate. Laissez-les refroidir complètement et rangez-les dans un récipient hermétique. Les gaufres se conservent aussi au congélateur. Si la pâte contient peu de beurre, graissez les plats de temps en temps. Si la pâte contient trop de beurre, la pâte écoule et salit le gaufrier. En plus les gaufres ont des taches pâles. Si les résultats ne sont pas normaux, c'est-à-dire les gaufres ne brunissent pas également ou collent dans le gaufrier, cela peut être le résultat de la sorte de farine. Prenez toujours de la farine de bonne qualité. Si vous ajoutez du lait ou du sucre à la pâte, celle-ci dore plus vite. Le beurre de coco rendra vos gaufres plus pâles. Les ingrédients (beurre, margarine, lait, oeufs ...) doivent être de même température. Si vous souhaitez utiliser de la stévia à la place du sucre, remplacez simplement chaque cuillère à soupe de sucre par une cuillère à café de stévia (par ex. 5 cuillères à soupe de sucre remplacées par 5 cuillères à café de stévia. Attention : la pâte devient alors un peu plus liquide). Le miel ou le sirop est utilisé comme du sucre. Le pouvoir sucrant n'est pas aussi intense, cependant les gaufres brunissent davantage.

Gaufres sucrées

Assaissoner les gaufres avec une pinçée de sel, de noisettes, de nois ou d'amandes râpés, des raisins, de pièces fines de pommes, de canelle, de cardamom, de gingembre, de coriandre, de zestes ou de jus de citron etc. Un peu d'alcool donne un goût plus fin, par exemple du rhum, du kirsch ou du cognac. Saupoudrez les gaufres de sucre en poudre ou de cannelle et de sucre. Servez-les avec des fraises et de la crème Chantilly, avec des framboises ou des cérises chaudes, du compote de pommes etc.

Gaufres de ménage
Pour env. 10 pièces
Ingrédients: 125 gr. de beurre ou de margarine, 75 gr. de sucre, sucre à la vanille, 3 oeufs, 125 gr. de farine, 125 g de f´cule, 2 cuillèrées à café de levure en poudre, 1/8 l de lait tiède.
Préparation: Battre les blancs en neige en ajoutant 1 cuillère à soupe de sucre juste avant que la neige ne se fixe. Battez au fouet les jaunes d'oeufs avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtention d'une mousse. Faites fondre la matière grasse, et la verser lentement dans la mousse, en continuant à remuer la pâte. Ajoutez la farine et la levure tamisées en alternant avec le lait tiède. Terminez par les blancs en neige, en soulevant la pâte avec le battoir pour la garder très légère.

Gaufres fines de souabe
Pour env. 8 pièces
Ingrédients: 125 gr. de beurre ou de margarine, 30 gr. de sucre, 100 gr. de farine, 4 oeufs, 1 sachet de sucre vanillé, 5 cuillères de crème fouettée.
Préparation: comme recette „Gaufres de ménage".

Gaufres aux pommes
Pour env. 8 pièces
Ingrédients: 250 gr. de beurre ou de margarine, 75 gr. de sucre, 1 cuillèrée à café de levure, un peu de zestes de citron râpé, 4 oeufs, 250 gr. de farine, 1/8 l de lait tiède (ou un peu plus), 300 gr. de pommes épluchées et coupées en tous petits morceaux ou même grossièrement râpées, 50 gr. d'amandes ou de noix finement râpées, ½ cuillère à café de canelle en poudre, 1 cuillère de rhum.
Préparation: Mélanger les morceaux de pommes avec la canelle, le sucre, le rhum et les noix râpés et laisser reposer. Battre en mousse le beurre et les zestes de citron avec les oeufs. Ajouter la farine avec la levure en poudre ainsi que le lait. Ajouter à la fin les pommes. Servir les gaufres chaudes avec du sucre et du canelle.

Gaufres aux amandes
Pour env. 10 pièces
Ingrédients: 200 gr. de beurre ou de margarine, 75 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 4 oeufs, 125 gr. d'amandes épluchées et râpées, 350 gr. de farine, 1 cuillère à café de levure en poudre, 1/8 l de lait tiède, 2 cuillères à soupe de rhum.
Préparation: Faire la pâte comme décrit dans la recette „Gaufres de ménage"; ajouter les amandes et la neige à la fin. Conservez ces gaufres bien refroidies pendant une journée dans une boîte hermétique, afin que le goût des amandes se développe au maximum.

Gaufres au fromage blanc
Pour env. 12 pièces
Ingrédients: 100 gr. de beurre ou de margarine, 125 gr. de fromage blanc bien égoutté, 40 gr. de sucre, le zeste râpé d'un demi citron, 4 oeufs, 150 gr. de farine, 1/4 l de lait (très juste).
Préparation: Travailler la pâte comme décrit à la recette „Gaufres de ménage".

Gaufres à la crème
Pour env. 20 pièces
Ingrédients: ½ l de crème, 8 oeufs, 1 pincée de sel, 125 gr. de matière grasse, 200 gr. de farine, zestes râpé d'un demi citron.
Préparation: Préparez la pâte comme renseigné à la recette „Gaufres fines de souabe" . Servir les gaufres chaudes et les saupoudrer de sucre et de canelle.

Gaufres au sable
Pour env. 8 pièces
Ingrédients: 250 gr. de beurre ou de margarine, 150 gr. de farine, 100 gr. de mondamine, 4 oeufs, 150 à 200 gr. de sucre, 1 petit verre de Kirsch ou de Cognac, suivant goût, parfumez à l'anis, au citron, au gingembre ou à la coriandre.

Préparation: Ramollir la matière grasse, mais ne pas trop chauffer. Battre les blancs en neige et ajouter le sucre tout en continuant à battre, y ajouter petit à petit la matière grasse fondue, et ensuite – en utilisant un tamis, la farine et mondamine déjà mélangées. En dernier lieu, en les melangeant bien, verser le Kirsch.

Gaufres au levain
Pour env. 14 pièces
Ingrédients: 150 gr. de beurre, 75 gr. de sucre, 4 oeufs, 375 gr. de farine, 25 gr. de levure fraîche, 1/8 l de crème fraîche, 1 pincée de sel, le zeste râpé d'un demi citron.
Préparation: Bien mélanger la levure, env. 75 cc. d'eau, 1 grande cuillère de farine et la même quantité de sucre. Laisser reposer et lever. Ajouter tous les autres ingrédients, malaxer le tout en pâte (levain) et laisser lever. Cuire comme d'habitude, servir chaud en saupoudrant de sucre.

Gaufres épicées

Ajoutez selon votre goût (hâcher finement): jambon cru ou cuit, salami, amandes, noix, pommes, oignons, cornichons, paprika, anchois, olives, câpres, saumon, artichauts, champignons, fromage râpe, crevettes, tomates fraîches coupées en tranches fines. Assaissonez la pâte avec poivre, sel, paprika, origan, herbes au pizza, moutarde, concentré de tomates, cumin, poivre de cayenne, ail etc. Servez les gaufres avec une salade fraîche ou du fromage blanc aux fines herbes.

Gaufres aux oignons et au lard
Pour env. 8-9 gaufres
Ingrédients: 500 g de farine de blé sombre, type 1050, 80 g de lard fumé coupé en petits morceaux, 1 bouquet de persil, 50 g d'oignons sautés, 1½ petite cuillère de sel, 1 pinçee de sucre, 500 ml d'eau tiède, 50 ml d'huile, 1 sachet = 7 g de levure sec, 2 petites cuillères de levain sec.
Préparation: Mettez les ingrédients dans un bol et mélangez-les (la pâte ne doit pas lever lorsque vous utilisez de la levure sec). Chauffer le gaufrier en position moyenne et faites cuire les gaufres pendant 7–8 minutes.
Essayez à la place du lard, des herbes et des oignons 125 g de grains de tournesol, de courge, de sésame ou de lin ou bien des flocons d'avoine (dans le dernier cas augmenter l'eau par 50 ml).

Gaufres de pain
Pour env. 8 gaufres
Ingrédients: 500 g de mélange de pain (toute sorte de mélange de pain au blé), 500 ml d'eau tiède (570 ml au cas de mélange pour pain complèt), 1 sachet = 7 g de levure sec (si non pas contenu dans la mélange), 75 ml d'huile.
Préparation: Mettez les ingrédients dans un bol et mélangez-les (la pâte ne doit pas lever lorsque vous utilisez de la levure sec). Chauffer le gaufrier en position moyenne et faites cuire les gaufres pendant 7–8 minutes.

Gaufres à la pizza
Pour env. 10 pièces
Ingrédients: 125 gr. de beurre ou de margarine, 4 oeufs, 150 gr. de farine, ½ cuillère de levure en poudre, 1/8 l d'eau tiède (pas plus), 100 gr. de jambon cuit coupé en lanières très fines,

2 pommes coupées en petits morceaux ou grossièrement râpées, 50 gr. de noix finement râpées, 1 grande cuillère de concentré de tomates, poivre, sel suivant goût, 2 grandes cuillères d'assaisonnement pour pizza.
Préparation: Battre en mousse la matière grasse, ajouter successivement les oeufs puis faire glisser dans lebol, la farine, la levure en poudre et l'eau tiède, en mélangeant bien le tout. Pour terminer, ajouter les autres ingrédients: jambon, noix, concentré de tomates, poivre, sel et assaisonnement de pizza. Puis cuire la pâte.

Gaufres au jambon
Pour env. 8 pièces
Ingrédients: 150 gr. de beurre, 4 oeufs, 250 gr. de farine, 1 petite cuillerée de levure en poudre, 1/8 l d'eau tiède (pas plus), 125 gr. de jambon cru coupé en petits morceaux, 1 à 2 cornichons et 1 oignon coupés très fin, 2 à 3 filets d'anchois écrasés en pâte, 1 petite cuillère de jus de citron, 1 pincée de sucre, sel, poivre, paprika, origan, selon goût.
Préparation: Travailler la pâte comme pour les gaufres au à la Pizza. Variantes: câpres, olives, salami etc.

Gaufres au fromage - no. 1
Pour env. 8 pièces
Ingrédients: 200 gr. de beurre ou de margarine, 4 oeufs, ½ petite cuillère de sel, 100 gr. de mondamine, 100 gr. de farine, ½ cuillère à ras de levure en poudre, 1/8 l d'eau tiède, 2 grandes cuillères de Parmesan, paprika selon votre goût.
Variations: Tomates fraîches, coupées en petites tranches très fines, oignons, cosses de paprika, jambon, champignons, etc.
Préparation analogue pour les gaufres au à la Pizza.

Gaufres au fromage - no. 2
Pour env. 8 pièces
Ingrédients: 160 gr. de beurre, 4 oeufs, 50 gr. de fromage de Tilsit, coupé en petits morceaux, 50 gr. de parmesan, 100 gr. de farine, 4 grandes cuillères de lait, 1 petite cuillère de levure en poudre, un peu de sel.
Préparation: Battre en mousse le beurre avec le jaune des oeufs, ajouter le fromage, le lait tiède, la farine avec la levure et bien mélanger. Pour finir, ajouter les blancs en neige en mélangeant légèrement avec la pâte.

Gaufres salées
Pour env. 4-6 gaufres
Ingrédients: 250 gr de farine, 3/8 l de lait, 2 jaunes d'oeuf, ½ petite cuillère de sel, 50 g de beurre fondu, ½ paquet de levure en poudre, 2 blanc d'oeufs battus en neige.
Préparation: Travailler une pâte lisse de la farine mélangée avec la levure, du lait, des jaunes d'oeufs et du sel, ajouter le beurre fondu et en dernier la neige d'oeuf.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

Les recettes disponibles dans ce mode d'emploi ont été soigneusement examinées et contrôlées par leurs auteurs respectifs et par la société UNOLD AG. Notre responsabilité n'est toutefois en aucun cas engagée. Les auteurs et la société UNOLD AG ainsi que ses représentants déclinent toute responsabilité en cas de dommages corporels, matériels et pécuniaires.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48241

TECHNISCHE GEGEVENS



Vermogen:	1.200 W, 230 V~, 50 Hz
Bakplaten:	Met anti-aanbaklaag
Handvatten:	Thermisch geïsoleerd
Afmetingen:	Ca. 34,0 x 22,6 x 9,5 cm L/D/H
Gewicht:	Ca. 2,5 kg
Voedingskabel:	Ca. 100 cm
Toebehoren:	Traplos instelbare tempertuuregelaar, functiecontrolelampje, afstelvlak voor verticale opberging, snoeropberging

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.



Dit symbool wijst op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier altijd zeer voorzichtig te werk.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.

1. Het apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat is geen speelgoed. Het apparaat mag uitsluitend door kinderen gereinigd en onderhouden worden, indien deze onder toezicht staan.
2. Kinderen onder de 3 jaar moeten verwijderd worden gehouden van het apparaat of permanent onder toezicht staan.
3. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen, wanneer het apparaat zich in zijn voorziene, normale bedieningspositie bevindt, de kinderen onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit

apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat niet aansluiten, bedienen, reinigen of onderhouden.

4. LET OP - Delen van dit product kunnen heel heet worden en verbrandingen veroorzaken! Wees in aanwezigheid van kinderen en kwetsbare personen bijzonder voorzichtig.
5. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
6. Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom met spanning conform typeplaatje.
7. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedieningssysteem worden gebruikt.
8. Dompel het apparaat in geen geval in water of andere vloeistoffen.
9. Het apparaat mag niet in de vaatwasser worden gereinigd.
10. Laat het apparaat tijdens het gebruik niet zonder toezicht en houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
11. Na gebruik, voor reiniging of bij evt. storingen tijdens het gebruik, moet de stekker uit het stopcontact getrokken worden.
12. Zet het apparaat tijdens gebruik op een vrij, vlak oppervlak. Apparaat en kabel nooit op of in de buurt van hete oppervlakken plaatsen of gebruiken.
13. Raak het apparaat resp. het snoer nooit met natte handen aan.
14. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
    - kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
    - landbouwbedrijven,
    - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accomodaties,
    - in privé pensions of vakantiewoningen.
    - Gebruik het apparaat uitsluitend in binnenruimten.
15. Het snoer vóór gebruik volledig afwikkelen. Het snoer mag niet over de rand van het werkvlak heen naar beneden hangen, opdat bijv. kleine kinderen het apparaat niet per ongeluk van het werkvlak kunnen trekken.
16. Wikkel nooit het snoer om het toestel, maar alleen om de hiervoor bedoelde snoeropberging aan de bodem van de basis.
17. Trek het snoer altijd aan de aansluitstekker uit het stopcontact, nooit aan het snoer zelf.
18. Let erop dat de kabel niet tegen het hete apparaat ligt.
19. Gebruik het apparaat niet in de buurt van hittegevoelige

materialen zoals spiritus - brandgevaar.
20. Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet, gebruik daarom de handvatten resp. pannenlapjes als u het apparaat beweegt.
21. Zolang het apparaat heet is, dit niet zonder toezicht laten staan – risico op verbranding!
22. Bij het invullen van deeg of het verwijderen van de wafel het deksel beslist helemaal openen omdat dit anders kan dichtklappen – risico op verbranding en letsel!
23. Dek uit veiligheidsredenen het apparaat en de bakplaten nooit met papier, folie of andere voorwerpen af. Er bestaat anders brandgevaar!
24. Kom tijdens het gebruik en kort daarna nooit met lichaamsdelen of hittegevoelige voorwerpen tegen de bakplaten.
25. Apparaat niet opbergen zolang dit nog warm is.
26. Controleer de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice
27. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken en tot het vervallen van de garantie leiden.
28. Als het snoer van dit apparaat beschadigd is, dient dit door de fabrikant, zijn klantenservice of een op een soortgelijke manier gekwalificeerde persoon te worden vervan-gen om gevaren te voorkomen.



LET OP:
Het apparaat wordt tijdens de werking heel heet!



Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

INGEBRUIKNAME

1. Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, adviseren wij u de beide bakplaten met anti-aanbaklaag af te vegen met een vochtige doek.
2. Apparaat sluiten. Stekker in een geaarde stopcontact (230 V~, 50 Hz) steken. Het functiecontrolelampje gaat branden en geeft aan dat de verwarming in bedrijf is.

3. Temperatuurregelaar op stand 4–5 zetten, het voorverwarmen begint. Zodra het apparaat de vooraf ingestellde temperatuur heeft bereikt, gaat het controlelampje uit
4. Laat het apparaat gedurende enkele minuten opwarmen zonder dat er beslag ingevuld is, om eventuele fabricageresiduen te verwijderen. Open het raam gedurende deze fase. Na het inbranden vertoont het apparaat misschien al sporen van gebruik, deze hebben echter geen nadelige invloed op de werking van het apparaat en zijn geen reden voor reclamatie.
5. Vet beide bakplaten voor het eerste gebruik met een kwast lichtjes in met hittebestendig vet, bijv. margarine (aangezien de bakplaten voorzien zijn van een anti-aanbaklaag hoeft u deze alleen in te vetten voor de eerste wafel, daarna niet meer).
6. Mocht er bij het eerste verwarmen van uw nieuwe apparaat een lichte geur ontstaan, zo is dit volkomen onbedenkelijk.
7. De erste wafel is niet geschikt voor verbruik.

WAFELS BEREIDEN

1. Giet nu het beslag – het beste met een scheplepel – op het midden van de onderste bakplaat. Het beslag verdeelt zich bij het sluiten van het apparaat gelijkmatig. Let er a.u.b. altijd op dat u de hoeveelheid beslag juist doseert. Wanneer u het apparaat met te weinig beslag vult, ligt het bovenstuk van uw apparaat niet goed erop; de bovenkant van de wafel wordt dan niet zo bruin als de onderkant. Vult u het apparaat met teveel beslag, dan loopt het beslag over en maakt het apparaat en het werkvlak vuil.
2. Sluit het apparaat onmiddelijk nadat u het met beslag gevuld heeft, zodat de wafels boven en onder gelijkmatig bruin worden.
3. Enkele seconden nadat u het apparaat gevuld heeft met beslag, gaat het controlelampje weer branden: Het apparaat wordt weer verwarmd, het bakken begint.
4. Met de traploos instelbare temperatuurregelaar kunt u de gewenste bruiningsgraad bepalen. Bij een lage instelling krijgt u lichtere, bij een hogere instelling donkerdere wafels. Daartussen liggen traploos alle gewenste bruiningsgraden. Als het bakproces afgesloten is, gaat het controlelampje uit. Daarmee wordt aangegeven dat de wafel gereed is en uit het apparaat dient te worden genomen. Tegelijkertijd wordt automatisch de verwarming onderbroken. Als uw wafel te licht geworden is, stel de regelaar dan hoger in. Bij een te donkere wafel doet u precies het omgekeerde.
5. Na het verwijderen van de wafel kan het apparaat onmiddellijk weer met beslag gevuld worden. Het controlelampje gaat weer branden. Ga zo door totdat het beslag geheel verbruikt is.
6. Na het bakken stekker uit het stopcontact trekken. Dan pas is het apparaat uitgeschakeld.



Attentie: Ook na het gebruik is het apparaat nog langere tijd zeer heet!

REINIGING



Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens dit te reinigen.



Vóór het reinigen het apparaat steeds uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.

1. Het apparaat mag nooit in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
2. Veeg de nog warme bakplaten met een vochtige doek af of gebruik een zachte borstel voor het schoonmaken van de groeven.
3. Gebruik nooit spitse of harde voorwerpen. Deze zouden de anti-aanbaklaag kunnen bekrassen.
4. Vóór een volgende gebruik dient het apparaat volkomen droog te zijn.

RECEPTEN

Wafels smaken het beste vers en nog warm van het bakken. Wanneer de wafels knapperig moeten zijn, mag men deze niet op elkaar leggen, maar moet men deze afzonderlijk op een taartrooster laten uit- dampen. Wafels smaken echter ook koud heel goed. U houdt de wafels enige tijd vers en mals, wanneer u deze in een gesloten doos (blik) bewaart. De wafels moeten vooraf goed zijn afgekoeld. Echter moet u aan het beslag voor deze wafels meer vet toevoegen. U kunt de wafels ook invriezen.
Als het beslag weinig vet bevat, moet u de bakplaten met anti-aanbaklaag ook tussendoor met een vetkwast iets invetten. Als er teveel vet gebruikt wordt, loopt dit bij het bakken over en maakt het apparaat vuil. Bovendien krijgen de wafels daarvan gemakkelijk lichte plekken.
Melk (vooral volle melk) en suiker in het wafelbeslag leveren donkere wafels op. Wanneer u kokosvet in het beslag gebruikt, worden de wafels nauwelijks bruin. Alle bakingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben. U voorkomt daardoor schiften van het beslag en vlekvorming bij het bakken van de wafels.

Wanneer een wafelbeslag een keer ongewone bakresultaten oplevert, b.v. blijft in de vorm kleven of de wafels worden verschillend bruin, kan dat zeer zeker aan het soort meel liggen. Gebruik daarom altijd alleen hoogwaardig meel. Een andere oorzaak kan zijn dat oud, niet helemaal weggeveegd vet is verbrand. In dit geval de bakplaten grondig reinigen en daarna met boter of met een spekzwoerd invetten.

De volgende recepten kunt u, afhankelijk van smaak en fantasie, met verschillende ingrediënten naar believen variëren. Wanneer u meer of minder wafels wilt bakken, kunt u de vermelde hoeveelheden natuurlijk dienovereenkomstig wijzigen. Als u in plaats van suiker Stevia wilt gebruiken, hoeft u enkel de hoeveelheid el voor suiker door tl voor stevia te vervangen (bijv. 5 el suiker door 5 tl stevia. Attentie: het deeg wordt dan iets dunner).Honing of diksap wordt net als suiker gebruikt. De zoetkracht is dan niet zo sterk, de wafels worden echter dieper bruin.

Zoete wafels

Bij zoete wafels kunt u b.v. een snufje zout, gemalen kruidnagels, gehakte of gemalen noten en amandelen toevoegen, of ook rozijnen, zeer kleine appelstukjes, kaneel, kardemom, anijs, gemberpoeder, koriander, geraspte citroenschil resp. citroensap enz. toevoegen. Met een scheutje

alcohol verfijnt u iedere wafel. Hiervoor zijn rijstbrandewijn, rum en «Kirschwasser» zeer geschikt. Serveer de wafels met poedersuiker of met suiker en kaneel bestrooid. Heerlijk hierbij zijn aardbeien met slagroom, warme frambozen of morellen, appelcompote enz.

Zwabische fijne wafels
Voor ca. 8 wafels
Ingrediënten: 125 g margarine of boter, 30 g suiker, 100 g meel, 4 eieren, 1 pakje vanillesuiker, 5 eetlepels room.
Bereiding: Eiwit stijf kloppen (1 eetlepel van de suiker kort voor het stijf worden toevoegen). Vet tot schuim kloppen. Eigeel, suiker en vanillesuiker toevoegen. Afwisselend het meel en de room eronder mengen. Tot slot het stijve eiwit onderspatelen.

Roomwafels
Voor ca. 20 wafels
Ingrediënten: ½ l zoete room, 8 eieren, een snufje zout, 125 g boter of margarine, 200 g meel, geraspte schil van een halve citroen.

Bereiding: Zie Zwabische fijne wafels. Wafels met suiker en kaneel bestrooien, warm serveren.

Gewone wafels (knapperig, zoet)
Voor ca. 10 wafels
Ingrediënten: 125 g boter, 75 g suiker, 1 pakje vanillesuiker, 3 eieren, 1 eetlepel rum, 125 g meel, 125 g zelfrijzend bakmeel, 2 afgestreken theelepels bakpoeder, melk naar wens (ca. 1/8 liter).
Bereiding: Vet met suiker en vanillesuiker tot schuim kloppen, daarna eieren, rum, meel, zelfrijzend bakmeel en bakpoeder toevoegen (meel, zelfrijzend bakmeel en bakpoeder eerst zeven). Het beslag met melk verdunnen tot het dik-vloeibaar van de lepel loopt.

Kwarkwafels
Voor ca. 12 wafels
Ingrediënten: 100 g boter of margarine, 125 g kwark, uitgelekt, 40 g suiker, geraspte schil van een halve citroen, 150 g meel, bijna ¼ l lauwwarme melk, 4 eieren.
Bereiding: Eiwit stijf kloppen (1 eetlepel van de suiker kort voor het stijf worden toevoegen). Eigeel en suiker tot schuim kloppen, kwark, vet en geraspte citroenschil toevoegen. Meel en melk afwisselend toevoegen. Tot slot het eiwit onderspatelen.

Amandelwafels
Voor ca. 10 wafels
Ingrediënten: 200 g margarine of boter, 75 g suiker, 1 pakje vanillesuiker, 4 eieren, 125 g ijn gemalen amandelen, 350 g meel met 1 theelepel bakpoeder, ruim 1/8 l melk, lauwarm, 2 eetlepels rum.
Bereiding: Eiwit stijf kloppen. Eigeel met suiker en vanillesuiker tot schuim kloppen, het gesmolten vet langzaam toevoegen. Het met bakpoeder vermengde meel en de melk afwisselend onderroeren. Als laatste de amandelen en het eiwit eronder spatelen. Deze wafels 1 dag lang in een goed gesloten doos bewaren.

Gistwafels
Voor ca. 14 wafels
Ingrediënten: 150 g boter of margarine, 75 g suiker, 4 eieren, 1 snufje zout, 375 g meel, 25 g verse gist, 1/8 l zure room.
Bereiding: Gist, ca. 75 ccm lauwwarm water, 1 eetlepel meel en een beetje suiker tot een papje roeren en laten rijzen. Alle ingrediënten tot een licht gistdeeg verwerken en laten rijzen. Daarna bakken zoals bij de andere wafels. Met suiker en kaneel bestrooid en warm eten.

Appelwafels
Voor ca. 8 wafels
Ingrediënten: 250 g margarine of boter, 75 g suiker, een beetje geraspte citronenschil, 4 eieren, 250 g meel, 1 theelepel bakpoeder, ruim 1/8 l lauwwarme melk, 300 g appels, geschild en in fijne blokjes gesneden, 50 g gemalen amandelen of noten, ½ theelepel kaneel, 1 eetlepel rum.
Bereiding: De appel met kaneel, suiker, rum en de gemalen noten mengen en even in laten trekken. Vet tot schuim kloppen en citroenschil alsmede eieren toevoegen. Meel met bakpoeder mengen en afwisselend met de melk onderroeren. Het appel-noten-mengsel voorzichtig onder het beslag spatelen en bakken. De wafels met suiker en kaneel bestrooien en warm serveren.

Zandwafels
Voor ca. 8 wafels
Ingrediënten: 250 g margarine of boter, 150 g meel en 100 g zelfrijzend bakmeel, 4 eieren, 150–200 g suiker, 1 klein glaasje Schwarzwalder Kirschwasser of cognac, afhankelijk van de smaak anijs, citroen, gemberpoeder of koriander.
Bereiding: Margarine of boter zeer zacht laten worden. Suiker en eieren tot schuim kloppen en het gesmolten vet langzaam onderroeren. Het met zelfrijzend bakmeel gemengde meel beetje bij beetje toevoegen. Tot slot de alcohol onderroeren. Met poedersuiker bestrooien.

Pikante wafels

Bij pikante wafels kunt u de volgende kruiden en ingrediënten (steeds goed fijngemaakt) toevoegen: ham, rauw of gekookt, salami, amandelen, noten, appels, uien, augurken, paprikastukjes, ansjovis, olijven, kappertjes, zalm, mosselen, artisjikharten, champignons, geraspte kaas, krab, in dunne plakjes gesneden verse tomaten. Kruiden met peper, zout, paprika, oregano, kant en klare pizzakruidenmix, mosterd, tomatenpuree, kummel, cayennepeper, knoflook enz. Als garnituur zijn b.v. verschillende salades, pikantgekruide cottage cheese of kwark geschikt.

Ui-spek-wafels
Voor ca. 8-9 wafels
Ingrediënten: 500 g tarwemeel type 1050, 80 g rookspek, fijn gesneden, 1 bundel gehakte peterselie, 50 g geroosterde uien, 1½ TL zout, 1 snufje suiker, 500 ml lauw water, 50 ml olie, 1 pakje = 7 g gedroogde gist, 2 TL gedroogde tarwezuurdeeg.
Bereiding: Alle ingrediënten in een schotel vullen en vermengen (de deeg moet niet rijzen, als uw gedroogde gist gebruikt). Het wafelijzer op middelste stand voorverwarmen en de wafels ca. 7 à 8 min. bakken.

Brooddeegwafels
Voor ca. 8 wafels
Ingrediënten: 500 g brooddeegmengsel (elk mengsel voor tarwe-rogge-brood), 500 ml lauwwarm water (570 ml voor volzadig brood mengsel), 1 pakje = 7 g gedroogde gist (indien het broodmengsel deze niet bevat), 75 ml olie.
Bereiding: Alle ingrediënten in een schotel doen en vermengen. Het wafelijzer op middelste stand voorverwarmen en de wafels bakken.
Smaakt puur of pittig belegd bij eenpansgerechten en soepen, op feestjes of als lekkere middagboterham.

Kaaswafels I
Voor ca. 8 wafels
Ingrediënten: 200 g boter of margarine, 4 eieren, ½ theelepel zout, 100 g meel, 100 g zelfrijzend bakmeel, bijna ½ theelepel bakpoeder, 1/8 l water (lauwwarm), 2 eetlepels Parmezaanse kaas (naar smaak meer), paprika.
Bereiding: zie pizzawafels.

Variatie: verse tomaten, gehalveerd en in fijne plakjes gesneden, uien, paprikastukjes, ham, champignons, enz.

Kaaswafels II

Voor ca. 8 wafels

Ingrediënten: 160 g boter of margarine, 4 eieren, 50 g in kleine blokjes gesneden Tilsiter kaas, 50 g Parmezaanse kaas, 100 g meel, 4 eetlepels melk, 1 theelepel bakpoeder, een beetje zout.

Bereiding: Eiwit stijf kloppen. Boter en eigeel tot schuim kloppen. Kaas, lauwwarme melk en het met bakpoeder vermengde en gezeefde meel eronder roeren. Het eiwit onderspatelen.

Pizzawafels

Voor ca.10 wafels

Ingrediënten: 125 g boter of margarine, 4 eieren, 150 g meel, ½ theelepel bakpoeder, 1/8 l lauwwarm water, 100 g gekookte ham, in fijne reepjes gesneden, 2 appels, in fijne blokjes, 50 g gemalen walnoten of hazelnoten, 1 eetlepel tomatenpuree, peper, zout, 2 eetlepels pizzakruiden.

Bereiding: De boter of margarine tot schuim kloppen, de eieren één voor één toevoegen. Het met bakpoeder gemengde meel en het water toevoegen. Ham, appel en noten toevoegen en met tomatenpuree, peper, zout en pizzakruidenmix kruiden. Onmiddellijk bakken.

Hamwafels

Voor ca. 8 wafels

Ingrediënten: 150 g boter of margarine, 4 eieren, 250 g meel, 1 theelepel bakpoeder, bijna 1/8 l lauwwarm water, 125 g rauwe ham in blokjes, 1–2 augurken, fijn gesneden, 2-3 ansjovis, fijn gemaakt, 1 gehakte ui, zout, paprika, 1 snufje suiker, peper, oregano, 1 theelepel citroensap.

Bereiding: zie pizzawafels.

Variatie: kappertjes, olijven, salami.

Gezouten wafels

Voor ca. 4–6 wafels

Ingrediënten: 250 g meel, 3/8 l melk, 2 eigeel, ½ theelepel zout, 50 g gesmolten boter, ½ pakje bakpoeder, 2 stijfe eiwit.

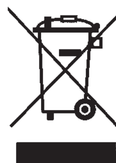
Bereiding: Van meel, bakpoeder, melk, eigeel en zout een glad deeg bereiden, het gesmolten vet eronder roeren en tot slot het stijve eiwit onderspatelen.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING



Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48241

DATI TECNICI



Potenza:	1.200 W, 230 V~, 50 Hz
Piastre:	Antiadherenti
Manico:	Termoisolante
Dimensioni:	Ca. 34,0 x 22,6 x 9,5 cm L/P/A
Peso:	Ca. 2,5 kg
Cavo di alimentazione:	Ca. 100 cm
Dotazione:	Corpo in plastica richiudibile, piedini antiscivolo

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI



Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.



Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.

1. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. L'apparecchio non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio possono essere effettuate da bambini soltanto sotto sorveglianza.
2. L'apparecchio deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni oppure questi devono essere sorvegliati costantemente.
3. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni dovrebbero accendere e spegnere l'apparecchio soltanto quando questo si trova nella posizione di comando normalmente prevista, se sono sorvegliati o se sono stati istruiti in relazione all'uso sicuro e hanno compreso i pericoli risultanti. I bam-

bini di età compresa tra 3 e 8 anni non dovrebbero collegare, manovrare, pulire o sottoporre a manutenzione l‘apparecchio.
4. CAUTELA - Parti di questo prodotto possono essere molto calde e causare ustioni! In presenza di bambini e persone a rischio usare la massima cautela. I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l’apparecchio.
5. I bambini devono essere sorvegliati, onde evitare che giochino con l’apparecchio.
6. Collegare l’apparecchio solo a una presa di corrente alternata con tensione corrispondente a quella riportata sulla targhetta dati.
7. Questo apparecchio non deve essere usato né con orologi programmabili esterni, né con sistemi di comando a distanza.
8. Non immergere per nessun motivo l’apparecchio in acqua o in altri liquidi.
9. L’apparecchio non deve essere lavato in lavastoviglie.
10. L‘apparecchio non deve essere lasciato incustodito durante il suo utilizzo e deve essere tenuto lontano dalla portata dei bambini.
11. Dopo l’utilizzo, prima della pulizia o in caso di eventuali disturbi durante il funzionamento, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
12. Posizionare l‘apparecchio su una superficie libera e piana. Non utilizzare né posizionare l’apparecchio e il cavo di alimentazione su superfici calde o nei pressi di fonti di calore.
13. Non toccare mai né l’apparecchio né il cavo con le mani bagnate.
14. L‘apparecchio è destinato esclusivamente all‘uso domestico o a finalità analoghe, p. es.
    - angoli di ristoro in negozi, uffici o altri posti di lavoro,
    - aziende agricole,
    - all’utilizzo da parte di ospiti negli hotel, motel o altre strutture ricettive,
    - in pensioni private o appartamenti di vacanza.
15. L’apparecchio è destinato solo a un uso interno.
16. Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima dell’uso. Fare in modo che il cavo non penda dal bordo della superficie di lavoro, onde evitare che per esempio i bambini vi si aggrappino involontariamente e lo facciano cadere.
17. Non avvolgere per nessun motivo il cavo attorno all’apparecchio, bensì nell’apposito spazio avvolgicavo sulla base dell’apparecchio.
18. Per estrarre la spina dalla presa, tirare sempre la spina, mai il cavo di alimentazione.

19. Evitare che il cavo entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
20. Non utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di materiali infiammabili, per esempio l'alcol – pericolo di incendio!
21. Durante il funzionamento, l'apparecchio si surriscalda. Per muoverlo si raccomanda quindi l'uso di presine.
22. Non lasciare incustodito l'apparecchio caldo – pericolo di ustione!
23. Nel versare o togliere l'impasto del waffel, tenere il coperchio completamente aperto, altrimenti rischia di cadere – Pericolo di ustione e ferimento!
24. Per motivi di sicurezza, non coprire mai l'apparecchio e le piastre con carta, pellicole o altri corpi estranei. Pericolo di incendio!
25. Durante il funzionamento e subito dopo, non toccare le piastre con parti del corpo o con oggetti sensibili alle alte temperature.
26. Non riporre l'apparecchio ancora caldo.
27. Verificare con regolarità che la spina e il cavo non siano usurati o danneggiati. Nel caso in cui il cavo di alimentazione o altre parti siano danneggiati, inviare l'apparecchio per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti. Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono esporre l'utilizzatore a gravi pericoli e comportano l'esclusione dalla garanzia.
28. Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da persona qualificata, onde evitare pericoli.



ATTENZIONE:
Durante il funzionamento l'apparecchio diventa molto caldo!



Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un montaggio scorretto, un utilizzo inappropriato o errato oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

MESSA IN FUNZIONE

1. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, consigliamo di pulire le piastre antiaderenti con un panno umido.
2. Chiudere l'apparecchio, infilare la spina in una presa con messa a terra Schuko (230 V~, 50 Hz). La spia di controllo si accende segnalando che l'apparecchio si sta riscaldando.
3. Posizionando il termostato sul livello 4–5 ha inizio il preriscaldamento. Non appena

l'apparecchio raggiunge la temperatura preimpostata, la spia di controllo si spegne.

4. Riscaldare l'apparecchio per qualche minuto senza impasto per rimuovere eventuali residui di produzione. Nell'effettuare questa procedura, aprire la finestra. A procedura effettuata sulla piastra possono comparire alcuni segni, che tuttavia non compromettono il funzionamento dell'apparecchio e che pertanto non costituiscono motivo di reclamo.
5. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, ungere leggermente con un pennello le piastre con un grasso resistente alle alte temperature, per esempio con margarina (poiché le piastre dell'apparecchio sono antiaderenti, queste devono essere unte una sola volta).
6. Non sussiste alcun pericolo se al primo utilizzo l'apparecchio dovesse sprigionare un leggero odore.
7. Il primo waffel non deve essere consumato e dovrebbe essere gettato.

PREPARAZIONE DEI WAFFEL

1. Con un mestolo versare la pastella in mezzo alla piastra di cottura inferiore. La pastella si distribuisce uniformemente quando si chiude l'apparecchio. Si invita a dosare sempre correttamente la pastella. Se la pastella versata è poca, la parte superiore dell'apparecchio non aderisce bene; quindi la parte superiore del waffel non sarà scura quanto quella inferiore. Versando troppa pastella, questa fuoriesce e sporca l'apparecchio e la superficie di lavoro.
2. Chiudere l'apparecchio subito dopo aver versato la pastella in modo che il waffel abbia un colorito uniforme sia sopra che sotto.
3. Pochi secondi dopo aver versato la pastella si accende la spia di controllo. L'apparecchio si riscalda nuovamente e ha inizio la cottura.
4. Con il termostato a regolazione continua è possibile impostare il grado di cottura desiderato. Impostando una temperatura più bassa si otterranno dei waffel più chiari, impostando una temperatura più alta i waffel saranno più scuri. Sono tuttavia disponibili tutti i gradi di cottura desiderati. A cottura ultimata, la spia di controllo si spegne. In questo modo viene segnalato che il waffel è pronto e deve essere estratto dalla macchina. Contemporaneamente il riscaldamento si interrompe. Se il waffel è troppo chiaro, è sufficiente scegliere un'impostazione più elevata. Se il waffel è troppo scuro, è sufficiente impostare una temperatura più bassa.
5. Dopo aver tolto il waffel, l'apparecchio può essere riempito nuovamente con la pastella. La spia di controllo si riaccende. Procedere fino a esaurimento della pastella.
6. Dopo la cottura togliere la spina. Solo allora l'apparecchio si spegne.



Attenzione: l'apparecchio rimane molto caldo dopo lo spegnimento per lungo tempo!

PULIZIA



Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.



Spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente prima di iniziare le operazioni di pulizia.

1. L'apparecchio non deve essere immerso in acqua o in altri liquidi.
2. Pulire le superfici di cottura ancora calde con un panno umido oppure utilizzare una spazzola morbida per pulire le scanalature.
3. Non utilizzare oggetti appuntiti o duri in quanto potrebbero graffiare la superficie antiaderente.
4. Prima di riutilizzare l'apparecchio, accertarsi che sia completamente asciutto.

RICETTE

I waffel sono buoni soprattutto appena fatti e caldi. Se si vuole che i waffel rimangano croccanti, evitare di metterli uno sopra l'altro, ma disporli separatamente su una griglia da cucina. I waffel sono molto buoni anche freddi e si mantengono freschi e friabili per un po' di tempo, se vengono conservati in un contenitore chiuso (barattolo di latta). Tuttavia, prima di riporre i waffel, è importante che siano stati fatti raffreddare completamente. In ogni caso è consigliabile aggiungere all'impasto di questi waffel più grasso. I waffel possono essere anche congelati.

Se l'impasto contiene poco grasso, si consiglia di ungere leggermente di tanto in tanto le superfici di cottura antiaderente con un pennello. Se il grasso utilizzato è troppo, questo fuoriesce durante la cottura e sporca l'apparecchio, provocando la formazione di piccole macchie chiare sui waffel.
Utilizzando latte (in particolare intero) e zucchero nell'impasto i waffel diventano più scuri. Aggiungendo grasso di cocco nell'impasto, i waffel difficilmente diventano marroni. Tutti gli ingredienti di cottura dovrebbero avere la stessa temperatura. In questo modo si evita la formazione di grumi nell'impasto e di macchie nei waffel durante la cottura.

Se con un impasto si ottengono risultati di cottura inconsueti, ad esempio l'impasto rimane attaccato alla forma oppure i waffel si scuriscono in modo disomogeneo, allora la causa può essere il tipo di farina. Si consiglia quindi di utilizzare una farina di migliore qualità. Può anche darsi che il grasso già usato e non completamente asportato si sia bruciato. Pulire quindi accuratamente le superfici di cottura e oliare alla fine con burro o lardo.

Le ricette che seguono possono essere modificate a seconda dei gusti. Per preparare più o meno waffel, modificare la quantità di ingredienti in corrispondenza ai waffel che si vogliono preparare.
Se invece dello zucchero si vuole usare la stevia è sufficiente trasformare i cucchiai di zucchero indicati in cucchiaini di stevia (ad es. 5 cucchiai di zucchero corrispondono a 5 cucchiaini di stevia. Attenzione: in questo caso la pasta risulta leggermente più liquida).
Miele o sciroppo vanno utilizzati come lo zucchero.

Waffel dolci

Per preparare i waffel dolci è possibile aggiungere per esempio un pizzico di sale, chiodi di garofano tritati, noci e mandorle tritate o grattugiate, uva sultanina, piccoli pezzettini di mela, cannella, cardamo, anice, zenzero, coriandolo, scorza di limone grattugiata o succo di limone. Per dare un tocco di gusto in più, aggiungere del liquore, per esempio arrak, rum e kirsch. Cospargere con zucchero a velo o zucchero e cannella. Ottime da abbinare sono fragole con panna, lamponi caldi o amarene, conserva di mele.

Waffel tipici della Svevia
Per circa 8 waffel
Ingredienti: 125 g di burro o margarina, 30 g di zucchero, 100 g di farina, 4 uova, 1 bustina di zucchero vanigliato, 5 cucchiai di panna.
Preparazione: montare a neve gli albumi (aggiungere 1 cucchiaio di zucchero prima che diventino compatti). Mescolare il burro o la margarina fino a farne una crema, incorporare i tuorli, lo zucchero e lo zucchero vanigliato. Incorporare alternativamente la farina setacciata e la panna. Infine aggiungere gli albumi montati a neve.

Waffel alle mele
Per circa 8 waffel
Ingredienti: 250 g di burro o margarina, 75 g di zucchero, un po' di scorza di limone grattugiata, 4 uova, 250 g di farina, 1 cucchiaino di lievito in polvere, 1/8 l di latte tiepido, 300 g di mele sbucciate e tagliate a dadini, 50 g di mandorle o noci tritate, ½ cucchiaino di cannella, 1 cucchiaio di rum.
Preparazione: Mescolare i pezzettini di mela con cannella, zucchero, rum e noci tritate e lasciar amalgamare. Mescolare il burro o la margarina fino a formare un impasto cremoso, quindi aggiungere la scorza di limone e le uova. Mescolare la farina al lievito in polvere, setacciare e mescolare alternativamente aggiungendo il latte. Incorporare il composto di mela e noci e cuocere. Cospargere con zucchero e cannella e servire caldo.

Waffel della casa (croccanti, dolci)
Per circa 10 waffel
Ingredienti: 125 g di burro, 75 g di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 3 uova, 1 cucchiaio di rum, 125 g di farina, 125 g di fecola, 2 cucchiaini rasi di lievito in polvere, latte a piacere (ca. 1/8 l).
Preparazione: mescolare il burro con lo zucchero e lo zucchero vanigliato fino a ottenere un impasto cremoso, quindi aggiungere uova, rum, farina, fecola e lievito in polvere (farina, fecola e lievito in polvere devono essere setacciati). Aggiungere all'impasto del latte, fino a che la pastella si addensi leggermente.

Waffel al quark
Per circa 12 waffel
Ingredienti: 100 g di burro o margarina, 125 g di quark sgocciolato, 40 g di zucchero, scorza grattugiata di ½ limone, 150 g di farina, ¼ l di latte tiepido, 4 uova.
Preparazione: montare a neve gli albumi (aggiungere 1 cucchiaio di zucchero prima che diventino compatti). Mescolare il tuorlo con lo zucchero fino a ottenere un impasto cremoso, aggiungere il quark, il burro e la scorza di limone grattugiata. Incorporare alternativamente la farina setacciata e il latte. Infine incorporare gli albumi montati a neve.

Waffel alle mandorle
Per circa 10 waffel
Ingredienti: 200 g di burro o margarina, 75 g di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 4 uova, 125 g di mandorle spellate e macinate, 350 g di farina, 1 cucchiaino di lievito in polvere, 1/8 l di latte tiepido, 2 cucchiai di rum.
Preparazione: Montare a neve gli albumi (aggiungere 1 cucchiaio di zucchero prima che diventino compatti). Mescolare i tuorli con lo zucchero e lo zucchero vanigliato fino a ottenere un impasto cremoso, aggiungere il burro o la margarina ammorbiditi. Incorporare la farina setacciata unita al lievito in polvere e il latte alternativamente. Infine aggiungere le mandorle e gli albumi montati a neve. Conservare questi waffel possibilmente 1 giorno in un contenitore sigillato.

Waffel alla panna
Per circa 20 waffel
Ingredienti: ½ l di panna dolce, 8 uova, un pizzico di sale, 125 g di burro o margarina, 200 g di farina, scorza grattugiata di ½ limone.
Preparazione: come i waffel tipici della Svevia. Cospargere i waffel con zucchero e cannella e servire caldi.

Sandwaffel
Per circa 8 waffel
Ingredienti: 250 g di burro o margarina, 150 g di farina e 100 g di fecola, 4 uova, 150–200 g di zucchero, 1 bicchierino di kirsch o brandy, a seconda dei gusti anice, limone, zenzero o coriandolo.

Preparazione: lasciar ammorbidire la margarina o il burro. Mescolare zucchero e uova fino a formare un impasto cremoso, aggiungere lentamente il burro o la margarina ammorbiditi. Incorporare progressivamente la farina setacciata unita alla fecola. Infine aggiungere il liquore. Cospargere con zucchero a velo e servire.

Waffel al lievito
Per circa 14 waffel
Ingredienti: 150 g di burro o margarina, 75 g di zucchero, 4 uova, 1 pizzico di sale, 375 g di farina, 25 g di lievito fresco, 1/8 l di panna acida.
Preparazione: mescolare lievito, circa 75 ml di acqua tiepida, 1 cucchiaio di farina e un po' di zucchero e lasciar lievitare. Lavorare tutti gli ingredienti fino a formare una pasta lievitata e lasciar riposare. Quindi cuocere e servire caldi cospargendoli con zucchero e cannella.

Waffel piccanti

Per preparare i waffel piccanti è possibile aggiungere le seguenti spezie e ingredienti (sempre ben sminuzzati): prosciutto cotto o crudo, salame, mandorle, noci, mele, cipolle, cetrioli, peperoni, filetti di sardelle, olive, capperi, salmone, cozze, cuori di carciofo, champignon, formaggio grattugiato, pomodori, gamberetti, pomodori tagliati a fette. Aromatizzare con pepe, sale, paprica, origano, aromi per pizza, concentrato di pomodoro, cumino, pepe di caienna, aglio, ecc. Come contorno accompagnare ad esempio con insalata, formaggio fresco o quark.

Waffel con cipolla e speck
Per circa 8-9 waffel
Ingredienti: 500 g di farina di frumento tipo 1050, 80 g di pancetta affumicata con carne magra tagliata a dadini, 1 mazzetto di prezzemolo finemente tritato, 50 g di cipolla arrostita, 1½ cucchiaino di sale, 1 pizzico di zucchero, 500 ml di acqua tiepida, 50 ml di

olio, 1 bustina = 7 g lievito secco, 2 cucchiaini di lievito di frumento secco.
Preparazione: Versare tutti gli ingredienti in un recipiente e mescolare (la pasta non deve lievitare se si utilizza il lievito secco). Riscaldare le piastre a metà temperatura e cuocere i waffel per circa 7–8 minuti.

Waffel con pasta di pane
Per circa 8 waffel
Ingredienti: 500 g di miscela di farine per pane (va bene qualsiasi miscela per pane di frumento), 500 ml di acqua tiepida (in caso di miscela per pane integrale 570 ml), 1 bustina = 7 g di lievito secco (se non è contenuto nella miscela per il pane), 75 ml di olio.
Preparazione: Versare tutti gli ingredienti in un recipiente e mescolare. Riscaldare le piastre a metà temperatura e cuocere i waffel.
Semplice o saporito è l'ideale per intingere, per arricchire le zuppe e per i momenti di festa oppure come ottima merenda per la scuola.

Waffel al formaggio I
Per circa 8 waffel
Ingredienti: 200 g di burro o margarina, 4 uova, ½ cucchiaino di sale, 100 g di farina, 100 g di fecola, ½ cucchiaino di lievito in polvere, 1/8 l di acqua tiepida, 2 cucchiai di parmigiano (aumentare la quantità se lo si desidera), paprica.
Preparazione: come i waffel alla pizza. Variazione: pomodori freschi, tagliati in piccole fettine, cipolle, peperoni, prosciutto, champig-non, ecc.

Waffel al formaggio II
Per circa 8 waffel
Ingredienti: 160 g di burro o margarina, 4 uova, 50 g di Tilsiter tagliato a dadini, 50 g di parmigiano, 100 g di farina, 4 cucchiai di latte, 1 cucchiaino di lievito in polvere, sale.
Preparazione: Montare a neve gli albumi, mescolare burro e tuorli fino a ottenere un impasto cremoso. Incorporare il formaggio, il latte tiepido e la farina setacciata mescolata al lievito in polvere. Quindi incorporare gli albumi montati a neve.

Waffel alla pizza
Per circa 10 waffel
Ingredienti: 125 g di burro o margarina, 4 uova, 150 g di farina, ½ cucchiaino di lievito in polvere, 1/8 l di acqua tiepida, 100 g di prosciutto cotto tagliato a dadini, 2 mele tagliate a dadini, 50 g di gherigli di noci o nocciole, 1 cucchiaio di conserva di pomodoro, pepe, sale, 2 cucchiai di aromi per pizza.
Preparazione: Mescolare il burro o la margarina fino a raggiungere un impasto cremoso, quindi aggiungere le uova una alla volta. Aggiungere la farina mescolata al lievito in polvere e l'acqua. Aggiungere prosciutto, mele, noci e insaporire con conserva di pomodoro, pizza, sale e aromi per pizza. Cuocere subito.

Waffel al prosciutto
Per circa 8 waffel
Ingredienti: 150 g di burro o margarina, 4 uova, 250 g di farina, 1 cucchiaino di lievito in polvere, 1/8 l di acqua tiepida, 125 g di prosciutto crudo tagliato a dadini, 1–2 cetriolini tagliati finemente, 2–3 filetti di sardelle sminuzzati, 1 cipolla a dadini, sale, paprica, 1 pizzico di zucchero, pepe, origano, 1 cucchiaino di succo di limone.
Preparazione: come i waffel alla pizza.
Variazioni: capperi, olive, salame.

Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio. Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti in Germania e Austria. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE



I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48241

DATOS TÉCNICOS



Potencia:	1.200 W, 230 V~, 50 Hz
Placas:	Anitadherente
Mango	Aislante de calor
Medidas:	Approx. 34,0 x 22,6 x 9,5 cm L/P/A
Peso:	Approx. 2,5 kg
Cableado:	Approx. 100 cm
Equipamiento:	Termostato con progresión continua regulable, luces de control de función, superficie útil para guardarlo en posición vertical, lugar para guardar el cable

Salvo modificaciones y errores a nivel de las características de equipamiento, la tecnología, los colores y el diseño

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.



Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.

1. Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva. Este aparato no es ningún juguete. Los niños solo pueden llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento del mismo si están supervisados por un adulto.
2. Mantenga vigilados o alejados del aparato a los niños menores de 3 años.
3. Los niños de entre 3 y 8 años solo podrán conectar y desconectar el aparato si este se encuentra en su posición normal de funcionamiento prevista, si están siendo supervisados o si han sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro del mismo y comprenden los peligros derivados. Los niños entre 3 y 8 años no deberán conectar,

manejar, limpiar ni realizar el mantenimiento del aparato.
4. PRECAUCIÓN - ¡Algunas de las piezas de este producto pueden llegar a calentarse demasiado y causar quemaduras! Tenga especial cuidado siempre que haya niños o personas más vulnerables presentes.
5. Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el equipo.
6. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
7. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
8. No sumerja el equipo en agua u otros líquidos.
9. El equipo no debe limpiarse en el lavavajillas.
10. No deje el equipo sin vigilancia mientras esté funcionando y manténgalo fuera del alcance de los niños.
11. Posterior al uso, previo a la limpieza o cuando aparezcan problemas durante el funcionamiento, debe desconectar el equipo de la toma de corriente.
12. Ponga el equipo en una superficie despejada y plana. No ponga u opere el equipo en superficies calientes o cerca de las mismas.
13. No toque el equipo ni el cable de alimentación con las manos mojadas.
14. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como
    - cocinas en negocios, oficinas u otros lugares de trabajo,
    - establecimientos rurales,
    - para el uso por huéspedes en hoteles, moteles y establecimientos hoteleros similares,
    - en pensiones privadas o casas vacacionales.
15. El equipo sólo es apto par el uso en interiores.
16. Previo al uso, desenrolle el cable completamente. El cable de alimentación no debe colgar por encima de la encimera para evitar que p. ej. un niño tire accidentalmente del mismo.
17. No guarde nunca el cable enrollándolo alrededor del equipo, sino en el recogecables previsto para tal fin en la parte inferior de la base.
18. Al desconectar el equipo, siempre tire del conector del cable de alimentación, nunca del cable.
19. Asegúrese de que el cable no tenga contacto con el equipo caliente.
20. No opere el equipo cerca de materiales sensibles al calor como alcohol. ¡Peligro de incendio!
21. El equipo alcanza unas temperaturas muy altas durante el funcionamiento, por lo

que recomendamos utilice las asas o unas manoplas para moverlo.

22. No deje el equipo sin vigilancia mientras esté caliente. ¡Peligro de quemaduras!
23. Al llenar el equipo con la masa o retirar los gofres, debe abrir la tapa completamente, ya que de lo contrario esta podría cerrarse repentinamente. ¡Peligro de quemaduras y lesiones!
24. Por razones de seguridad, no cubra nunca las superficies de horneado con papel, película u otros cuerpos extraños. ¡De lo contrario existe el peligro de incendio!
25. Durante el funcionamiento e inmediatamente después, no toque las superficies de horneado con partes del cuerpo u objetos sensibles al calor.
26. No almacene el equipo mientras esté caliente.
27. Compruebe regularmente si el conector o el cable de alimentación presentan señales de desgaste o daños. Si detecta daños en el cable de alimentación u otras piezas, envíe el equipo a nuestro servicio técnico para su debida comprobación y reparación. Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.
28. Para evitar cualquier peligro, el cable de alimentación dañado debe sustituirlo el fabricante o su servicio técnico u otra persona debidamente cualificada.



PRECAUCIÓN:
el aparato se calienta mucho durante el funcionamiento.



De ninguna manera abra la carcasa del aparato. Existe peligro de una descarga eléctrica.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

PUESTA EN SERVICIO

1. Previo a la puesta en servicio, recomendamos limpie las dos superficies de horneado con un paño húmedo.
2. Cierre el aparato y enchúfelo a una toma de corriente (230 V~, 50 Hz). Las luces de control de función se iluminan e indican que el calentamiento está en marcha.
3. Regule el termostato a la posición 4–5 y comenzará el precalentamiento. Las luces de control se apagan en el momento que el aparato alcanza la temperatura programada.
4. Haga funcionar el equipo durante unos minutos, sin llenarlo con la masa, para eliminar posibles residuos de fabricación.

Abra la ventana durante este proceso. Una vez terminado dicho proceso, el equipo puede presentar ligeros signos de uso. Estos, no obstante, no influyen en el funcionamiento del equipo y no son razón para reclamaciones.

5. Previo a la puesta en servicio, aceite las dos superficies de horneado ligeramente con grasa resistente al calor, como p. ej. margarina, utilizando un pincel (dado que las superficies de horneado son antiadherentes, sólo tendrá que aceitarlas previo a la puesta en servicio).
6. El ligero olor que desprende su nuevo equipo durante el primer calentamiento es completamente inofensivo.
7. El primer gofre que se haga no es apto para su consumo y debería eliminarse.

HORNEADO DE LOS GOFRES

1. Ponga una cucharada de masa con un cucharón en el centro de la placa inferior. Al cerrar el aparato, la masa se distribuye de manera uniforme. Procure dosificar correctamente la cantidad de masa. Si la cantidad de masa es escasa, la placa superior del aparato no entrará en contacto con ella y el gofre quedará menos dorado por arriba. Si pone demasiada masa, se desbordará y ensuciará el aparato y la superficie de trabajo.
2. Una vez colocada la masa, cierre el aparato en seguida para que el gofre se dore uniformemente por arriba y por abajo.
3. Pocos segundos después de haber introducido la masa, las luces de control de función se iluminan. El aparato se calienta de nuevo y comienza el proceso de cocción.
4. Con el termostato con progresión continua regulable puede ajustar el nivel de dorado deseado. Con una regulación más baja obtendrá gofres menos dorados y con una regulación más elevada obtendrá gofres más dorados. En ese intervalo podrá regular el grado de dorado deseado. Cuando el proceso de cocción finaliza, se apagan las luces de control. Lo que indica que el gofre está preparado y debe sacarse de la gofrera. Al mismo tiempo cesa el calentamiento automáticamente. Si el gofre no está muy dorado, regule una temperatura más elevada. Si el gofre está muy dorado, proceda de manera contraria.
5. Tras sacar el gofre, puede volver a poner masa en la gofrera inmediatamente. Las luces de control vuelven a iluminarse. Continúe hasta agotar la masa.
6. Cuando termine, desenchufe el aparato. Sólo entonces estará desconectado el aparato.



Atención: ¡Después del horneado el equipo sigue estando muy caliente!

LIMPIEZA



Deje que el equipo se enfríe antes de limpiarlo.



Previo a la limpieza, apague siempre el equipo y desconecte el conector de red.

1. No sumerja el aparato en agua u otros fluidos.
1. Limpie las placas aún calientes con un trapo húmedo o utilice un cepillo blando para limpiar las cavidades.

2. Nunca utilice objetos puntiagudos o ásperos. Ya que podría dañar el antiadherente.
3. Antes de cada nuevo uso, el aparato debe estar perfectamente seco.

RECETAS

Los gofres saben mejor recién hechos y calientes. Si desea que los gofres estén crujientes no debe apilarlos, sino dejarlos enfriar individualmente en la bandeja de rejilla. Los gofres fríos también están muy buenos. Si se guardan en un recipiente cerrado (lata) se conservan frescos y blandos durante algún tiempo. Pero antes deben haberse enfriado bien. Y a la masa de estos gofres tendrá que añadirles más grasa. También puede congelarlos.

Si la masa contiene poca grasa, pringue el antiadherente de las placas de vez en cuando con un pincel. Si utiliza demasiada grasa, se saldrá durante la cocción y ensuciará el aparato. Además, los gofres quedarán con manchas claras.

Para obtener gofres más oscuros, añada leche (mejor si es entera) y azúcar a la masa. Si pone aceite de coco a la masa, los gofres apenas se dorarán. Todos los ingredientes deben tener la misma temperatura. Esto evitará grumos en la masa y manchas en los gofres durante la cocción.
Si al cocinar una masa los resultados no son los habituales, p. ej., se queda pegada al molde o los gofres se doran de manera desigual, el tipo de harina puede ser la razón. Utilice sólo harina de gran calidad. Otro motivo podría ser que la grasa anterior, no retirada completamente, se haya quemado. Si es así, limpie en profundidad las placas y a continuación engráselas con mantequilla o corteza de tocino.

Las siguientes recetas admiten diferentes ingredientes según los gustos. Varíe las cantidades indicadas en función de la cantidad de gofres que desee preparar.
Si prefiere utilizar estevia en lugar de azúcar, sustituya la cucharada sopera de azúcar por una cucharadita de café de estevia (p. ej., cambie 5 cucharadas de azúcar por 5 cucharaditas de estevia. Tenga en cuenta que la masa quedará más fina). La miel o el zumo concentrado se utilizan como azúcar. Aunque su poder edulcorante no sea tan fuerte, los gofres quedan algo más tostados.

Gofres dulces

A los gofres dulces se les puede añadir p. ej. una pizca de sal, clavo molido o nueces molidas y almendras, pasas, trozos de manzana muy finos, canela, cardamomo, anís, polvo de jengibre, cilantro, raspadura de limón o zumo, etc. Para refinar puede agregar un poco de alcohol, p. ej. arac, ron y kirsch. Espolvoree los gofres con azúcar en polvo o con azúcar y canela. Con fresas y nata montada, frambuesas o cerezas y compota de manzana están exquisitos.

Gofres de Suabia
Para aprox. 8 gofres
Ingredientes: 125 g de mantequilla o margarina, 30 g de azúcar, 100 g de harina, 4 huevos, 1 paquetito de azúcar de vainilla, 5 cucharadas soperas de nata.

Preparación: Bata las claras de huevo (poco antes de alcanzar el punto de nieve, añada 1 cucharada sopera de azúcar). Añada y remueva la yema de huevo, el azúcar y el azúcar de vainilla. Rocíe harina tamizada y vierta la

nata de manera alternada. Para acabar, añada el merengue.

Gofres de nata

Para aprox.20 gofres

Ingredientes: ½ l de nata dulce, 8 huevos, 1 pizca de sal, 125 g de mantequilla o margarina, 200 g de harina, raspadura de ½ limón.

Preparación: como los gofres al estilo de Suabia. Espolvoree los gofres con azúcar y canela. Sírvase calientes.

Gofres caseros (crujientes y dulces)

Para aprox. 10 gofres

Ingredientes: 125 g de mantequilla, 75 g de azúcar, 1 paquetito de azúcar de vainilla, 3 huevos, 1 cucharada sopera de ron, 125 g de harina, 125 g de almidón, 2 cucharaditas de levadura, leche al gusto (aprox. 1/8 l).

Preparación: Remueva la grasa con el azúcar, a continuación, añada los huevos, el ron, la harina, el almidón y la levadura (tamice previamente la harina, el almidón y la levadura). Diluya la masa con la leche hasta que quede consistente.

Gofres de quark

Para aprox. 12 gofres

Ingredientes: 100 g de mantequilla o margarina, 125 g de quark, 40 g de azúcar, raspadura de ½ limón, 150 g de harina, ¼ l de leche tibia, 4 huevos.

Preparación: Bata las claras de huevo (poco antes de alcanzar el punto de nieve, añada 1 cucharada sopera de azúcar). Remueva la yema de huevo con azúcar, añada el quark, la grasa y la raspadura de limón. Añada la harina tamizada y la leche de manera alternada. Para acabar, añada el la clara a punto de nieve.

Gofres de almendra

Para aprox. 10 gofres

Ingredientes: 200 g de mantequilla o margarina, 75 g de azúcar, 1 paquetito de azúcar de vainilla, 4 huevos, 125 g de almendras molidas peladas, 350 g de harina, 1 cucharadita de levadura, 1/8 l de leche bien tibia, 2 cucharadas soperas de ron.

Preparación: Ponga las claras de huevo a punto de nieve con una batidora (poco antes de alcanzar el punto de nieve, añada 1 cucharada sopera de azúcar). Remueva hasta hacer una espuma la yema de huevo con el azúcar y el azúcar de vainilla, añada lentamente la grasa derretida. Añada y remueva la harina tamizada mezclada con la levadura y la leche de manera alternada. Para acabar, añada las almendras y el merengue. Estos gofres se pueden conservar 1 día en un recipiente cerrado.

Gofres de manzana

Para aprox. 8 gofres

Ingredientes: 250 g de mantequilla o margarina, 75 g de azúcar, un poco de raspadura de limón, 4 huevos, 250 g de harina, 1 cucharadita de levadura, 1/8 l de leche bien tibia, 300 g de manzanas peladas y cortadas en cuadrados finos, 50 g de almendras molidas o nueces, ½ cucharadita de canela, 1 cucharada sopera de ron.

Preparación: Mezcle los trozos de manzana con canela, azúcar, ron y nueces molidas y deje que se unan. Remueva hasta que espese y añada la raspadura de limón y los huevos. Mezcle la harina tamizada con la levadura y remueva con la leche. Agregue la mezcla manzana-nuez y cocine. Espolvoree con azúcar y canela. Sírvase caliente.

Gofres granulados

Para aprox. 8 gofres

Ingredientes: 250 g de mantequilla o margarina, 150 g de harina y 100 g de almidón, 4 huevos, 150-200 g de azúcar, 1 vaso pequeño de licor de cereza o coñac, al gusto, anís, limón, polvo de jengibre o cilantro.

Preparación: Derrita la mantequilla o margarina. Remueva el azúcar y los huevos hasta que

espesen, añada la grasa lentamente. A continuación, añada la harina mezclada con el almidón y remueva. Para acabar, añada el alcohol. Sírvase con azúcar en polvo espolvoreada.

Gofres de levadura

Para aprox.14 gofres

Ingredientes: 150 g de mantequilla o margarina, 75 g de azúcar, 4 huevos, 1 pizca de sal, 375 g de harina, 25 g de levadura fresca, 1/8 l de nata agria.

Preparación: Mezcle y remueva la levadura, aprox. 75 ml de agua tibia, 1 cucharada sopera de harina y un poco de azúcar y deje que suba. Prepare todos lo ingredientes para una masa de levadura y deje reposar. A continuación cocínela y sirva los gofres con azúcar y canela espolvoreadas.

Gofres picantes

Para los gofres picantes añada los siguientes ingredientes y especias (desmenúcelos bien): jamón serrano o cocido, salami, almendras, nueces, manzanas, cebolla, pepinos, pimientos, filetes de anchoa, aceitunas, alcaparras, salmón, mejillones, centros de alcachofas, champiñones, queso rallado, camarones y tomate en láminas finas. Condimente con pimienta, sal, pimentón, orégano, condimento para pizzas, mostaza, puré de tomate, comino, pimienta cayena, ajo, etc. Se puede acompañar de p.ej. ensalada, requesón picante o quark.

Gofres de cebolla y tocino

Para aprox. 8–9 gofres

Ingredientes: 500 g de harina de trigo tipo 1050, 80 g de tocino ahumado magro en dados, 1 ramita de perejil picado, 50 g de cebolla tostada, 1½ cucharadita de sal, 1 pizca de azúcar, 500 ml de agua tibia, 50 ml de aceite, 1 paquetito = 7 g de levadura seca, 2 cucharaditas de levadura de trigo seca.

Preparación: Rellene una fuente con todos los ingredientes y remueva (la masa no sube con la levadura seca). El barquillero se precalienta a medio fuego y los gofres se cocinan en aprox. 7-8 minutos.

Gofres de masa de pan

Para aprox. 8 gofres

Ingredientes: 500 g de masa de pan (cualquier mezcla es apropiada para el pan de trigo), 500 ml de agua tibia (para la masa integral 570 ml), 1 paquetito = 7 g de levadura seca (en este caso no la mezcle con la masa), 75 ml de aceite.

Preparación: Mezcle y remueva todos los ingredientes en una fuente. El barquillero se precalienta a medio fuego y los gofres se cocinan. Atrévase a servirlos como plato único, en fiestas o como un delicioso bocadillo.

Gofres de queso I

Para aprox. 8 gofres

Ingredientes: 200 g de mantequilla o margarina, 4 huevos, ½ cucharadita de sal, 100 g de harina, 100 g de almidón, ½ cucharadita escasa de levadura, 1/8 l de agua tibia, 2 cucharadas soperas de queso parmesano (al gusto), pimentón.

Preparación: como los gofres de pizza.

Variaciones: tomates frescos, cortados por la mitad y en finas láminas, cebolla, pimientos, jamón, champiñones, etc.

Gofres de queso II

Para aprox. 8 gofres

Ingredientes: 160 g de mantequilla o margarina, 4 huevos, 50 g de queso tilsiter,

50 g de parmesano suave, 100 g de harina, 4 cucharadas soperas de leche, 1 cucharadita de levadura, Sal

Preparación: Bata la clara de huevo y remueva la mantequilla y la yema de huevo hasta que espese. Mezcle el queso, la leche tibia y la levadura, añada la harina tamizada. A continuación, añada la clara a punto de nieve.

Gofres de pizza

Para aprox. 10 gofres

Ingredientes: 125 g de mantequilla o margarina, 4 huevos, 150 g de harina, ½ cucharadita de levadura, 1/8 l escaso de agua tibia, 100 g de jamón cocido suave, 2 manzanas cortadas en dados finos, 50 g de nueces ralladas, 1 cucharada sopera de puré de tomate, pimienta, sal, 2 cucharadas soperas de condimento de pizzas.

Preparación: Mezcle la mantequilla o margarina y añada los huevos. Añada la harina mezclada con la levadura y el agua. Añada el jamón, las manzanas y las nueces con el puré de tomate, la pimienta, la sal y el condimento de pizzas. Cocine inmediatamente.

Gofres de jamón

Para aprox. 8 gofres

Ingredientes: 150 g de mantequilla o margarina, 4 huevos, 250 g de harina, 1 cucharadita de levadura, 1/8 l escaso de agua tibia, 125 g de jamón serrano, en dados, 1–2 pepinillos, cortados fino, 2–3 filetes de sardinas abiertos, 1 cebolla, en dados, sal, pimentón, 1 pizca de azúcar, pimienta, orégano, 1 cucharadita de zumo de limón.

Preparación: como los gofres de pizza.
Variaciones: alcaparras, aceitunas, salami.

Gofres con salazón

Para aprox. 4–6 gofres

Ingredientes: 250 g de harina, 3/8 l de leche, 2 yemas de huevo, ½ cucharadita de sal, 50 g de mantequilla derretida, ½ paquetito de levadura, 2 claras a punto de nieve.

Preparación: Mezcle y remueva la harina, la levadura, la leche, la yema de huevo y la sal hasta conseguir una masa fina, añada la grasa derretida y para acabar añada las claras a punto de nieve.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.
En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.
Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

NÁVOD K OBSLUZE MODEL 48241

TECHNICKÉ ÚDAJE

Výkon:	1.200 W, 230 V~, 50 Hz
Desky:	S nepřilnavým povrchem
Držadlo:	Tepelně izolované
Velikost:	Cca. 34,0 x 22,6 x 9,5 cm L/P/A
Hmotnost:	Cca. 2,5 kg
Přívod:	Cca. 100 cm
Vybavení::	Plynule nastavitelný ovladač teploty, světelná kontrolka, odstavná plocha pro svislé skladování, uložení kabelu

CE

Je vyhrazeno právo na omyly a změny vybavení, techniky, barev a designu

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ

Tento symbol označuje případná ohrožení, která mohou způsobit poranění nebo poškození přístroje.

Tento symbol poukazuje na eventuální nebezpečí popálení. Postupujte tu vždy zvláště opatrně.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Následující pokyny si přečtěte a uložte.

1. Přístroj může být používán dětmi od 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Přístroj není hračka. Čištění a údržbu přístroje smí provádět děti pouze pod dohledem.
2. Děti do 3 let by se neměly k přístroji přibližovat nebo být pod trvalým dohledem.
3. Děti mezi 3 a 8 roky by měly zapínat a vypínat přístroj pouze tehdy, když se nachází ve své určené normální pozici ovládání a když jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Děti mezi 3 a 8 roky by neměly přístroj ani připojovat ani ovládat, čistit nebo provádět údržbu.

4. POZOR - části tohoto výrobku se mohou silně ohřát a způsobit popálení! Při přítomnosti dětí a ohrožených osob buďte zvláště opatrní. Je nutné dohlížet na děti, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
5. Děti musí být pod dohledem, aby se zajistilo, že si nebudou hrát s přístrojem.
6. Přístroj připojte jen na střídavý proud s napětím dle typového štítku.
7. Tento přístroj nesmí být provozován s externími spínacími hodinami nebo systémem dálkového ovládání.
8. V žádném případě neponořujte přístroj do vody či jiné kapaliny.
9. Přístroj se nesmí mýt v myčce.
10. Spotřebič uvedený do provozu musí být pod stálým dohledem. V jeho bezprostřední blízkosti by se neměly pohybovat děti.
11. Po použití, před čištěním nebo při případné poruše během provozu musíte vytáhnout síťovou zástrčku.
12. Přístroj postavte na volný, rovný podklad. Přístroj a jeho převod nikdy neprovozujte či neodstavujte na nebo do blízkosti horkých ploch.
13. Přístroje popř. jeho přívodu se nikdy nedotýkejte mokrýma rukama.
14. Tento přístroj je určen výhradně k domácímu nebo podobnému použití, např.
    - kuchyňky v obchodech, v kancelářích nebo jiných pracovištích,
    - zemědělské provozy,
    - použití hosty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních,
    - soukromé penziony nebo prázdninové ubytovny.
15. Přístroj používejte pouze ve vnitřních prostorách.
16. Přívod před použitím zcela odmotejte. Kabel nesmí viset přes okraj pracovní plochy, aby například malé děti nemohly nedopatřením přístroj stáhnout z pracovní plochy.
17. Kabel nikdy neomotávejte kolem přístroje, ale kolem za tímto účelem určeného uložení kabelu ve dně podstavce.
18. Přívod vytahujte ze zásuvky vždy jen za zástrčku, nikdy za přívodní kabel.
19. Dbejte ne to, aby se kabel nedotýkal horkého přístroje.
20. Přístroj neprovozujte v blízkosti materiálů citlivých na teplo jako líh – nebezpečí požáru!
21. Přístroj se během provozu silně zahřeje, používejte proto při posouvání přístroje držadlo nebo chňapku.
22. Dokud je přístroj horký, nesmí zůstat bez dozoru – nebezpečí popálení!
23. Při plnění těsta nebo odebírání vaflí musí být víko bezpodmínečně zcela otevřené, protože jinak může

zaklapnout – nebezpečí popálení a poranění!

24. Z bezpečnostních důvodů přístroj a pečící plochy nezakrývejte papírem, fólií nebo jinými cizími předměty. Jinak hrozí nebezpečí požáru!
25. Nikdy se za provozu a krátce poté nedotýkejte pečících ploch částmi těla nebo na teplo citlivými předměty.
26. Neschovávejte rozehřátý přístroj.
27. Pravidelně u zástrčky a přívodu kontrolujte opotřebení a poškození. Při poškození přívodu nebo jiných součástí zašlete přístroj na kontrolu a opravu našemu servisu. Neodborné opravy mohou vést ke značnému ohrožení uživatele a propadnutí záruky.
28. Je-li přívodní vedení přístroje poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem nebo jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby bylo zamezeno případným ohrožením.



POZOR:
Přístroj je během provozu velmi horký!



V žádném případě těleso přístroje neotevírejte. Je nebezpečí úderu elektrickým proudem.

Výrobce nepřebírá záruku v případě chybné montáže, neodborného a chybného používání nebo po provedení opravy ze strany neoprávněné třetí osoby.

UVEDENÍ DO PROVOZU

1. Před prvním použitím doporučujeme utřít obě nepřilnavé pečicí desky vlhkým hadříkem.
2. Zavřete přístroj a zástrčku zasuňte do bezpečné elektrické zásuvky (230 V~, 50 Hz). Světelná kontrolka se rozsvítí a signalizuje, že probíhá zahřívání.
3. Nastavte ovladač teploty na stupeň 4–5 a začne předehřívání. Jakmile přístroj dosáhne nastavenou teplotu, kontrolka zhasne.
4. Přístroj nahřívejte několik minut bez naplněného těsta, abyste odstranili veškeré výrobní zbytky. Během této fáze vypalování otevřete okno. Po vypálení na přístroji již eventuelně vidíte známky používání, tyto však neovlivňují funkci přístroje a nejsou důvodem k reklamaci.
5. Před prvním použitím potřete obě pečicí plochy pomocí štětky žáruvzdorným tukem, například margarínem (protože pečicí plochy přístroje mají nepřilnavou úpravu, musíte je potřít jen před první vaflí, potom už ne).
6. Jestliže při prvním zahřání nového přístroje vznikne lehký zápach, je to zcela v pořá-dku.
7. První upečený vafle není vhodná ke konzumaci a měla by být vyhozena.

PŘÍPRAVA VAFLÍ

1. Nalijte nyní naběračkou těsto doprostřed dolní pečicí desky. Těsto se rovnoměrně rozptýlí při zavření přístroje. Dbejte vždy na správné dávkování těsta. Jestliže nalijete příliš málo těsta, nepřiléhá správně horní část přístroje a horní strana vafle nebude stejně hnědá jako dolní strana vafle. Jestliže nalijete příliš hodně těsta, těsto přeteče a znečistí přístroj a pracovní plochu.
2. Okamžitě po nalití těsta zavřete přístroj, aby horní i dolní strana vafle byly rovnoměrně hnědé.
3. Několik sekund po nalití těsta se rozsvítí kontrolka. Přístroj se znovu zahřívá a začíná pečení.
4. Pomocí plynule nastavitelného ovladače teploty můžete určit požadovanou úroveň zhnědnutí. Při nižším nastavení dosáhnete světlejší vafle, při vyšším nastavení tmavší. Mezi nimi se plynule nastaví veškeré požadované úrovně zhnědnutí. Po dokončení pečení se rozsvítí kontrolka. Takto signalizuje, že vafle jsou hotové a musí se vybrat. Zároveň se automaticky vypne zahřívání. Pokud se vám vafle podařily příliš světlé, nastavte ovladač na vyšší hodnotu. Pokud jsou vafle příliš tmavé, postupujte přesně opačně.
5. Po vytažení vaflí můžete přístroj znovu naplnit těstem. Znovu se rozsvítí kontrolka. Pokračujte, dokud se nespotřebuje těsto.
6. Po pečení vytáhněte zástrčku. Až poté se přístroj vypne.



Pozor: Také po použití je přístroj delší dobu velmi horký!

ČIŠTĚNÍ



Než budete přístroj čistit, nechejte jej vychladnout.



Před čištěním přístroj vždy vypínejte a zástrčku vytahujte ze zásuvky.

1. Přístroj nesmí být namáčen do vody či jiné kapaliny.
2. Otřete ještě teplé desky vlhkým hadříkem nebo použijte měkký kartáč k čištění prohlubní.
3. Nikdy nepoužívejte ostré nebo tvrdé předměty. Poškrábal by se nepřilnavý povrch.
4. Před dalším používáním musí přístroj být zcela suchý.

RECEPTY

Vafle chutnají nejlépe čerstvé a teplé. Jestliže mají být křupavé, nesmíte je ukládat na sebe, ale musí jednotlivě vychladnout na roštu. Vafle chutnají velmi dobře i zastudena. Zůstanou po určitou dobu čerstvé a křehké, jestliže budou uloženy v uzavřené nádobě (plechové krabici). Vafle musí předtím dobře vychladnout. Do těsta na takové vafle je vhodné přimíchat více tuku. Vafle můžete také zmrazit.

Jestliže těsto obsahuje málo tuku, potírejte průběžně nepřilnavé pečicí desky lehce tukem. Při nadměrném množství tuku dojde během pečení k jeho úniku a znečištění přístroje. Kromě toho tím vzniknou na vaflích světlé skvrny.

Mléko (zvláště plnotučné) a cukr ve vaflovém těstu způsobí tmavší zabarvení vaflí. Jestliže v těstu použijete kokosový tuk, vafle skoro vůbec nezhnědnou. Všechny přísady musí mít stejnou teplotu. Zabráníte tím srážení těsta při pečení vaflí a vzniku skvrn.

Jestliže se vaflové těsto při pečení chová neobvykle, například lepí se na formu nebo vafle hnědnou nerovnoměrně, může to být způsobeno druhem mouky. Používejte jen kvalitní mouku. Další příčinou se může stát spálení starého nesetřeného tuku. V takovém případě důkladně vyčistěte pečicí desky a namažte je máslem nebo kůží ze slaniny.

Následující recepty na vafle můžete upravit podle chuti různými přísadami. Jestliže chcete upéct více či méně vaflí, můžete odpovídajícím způsobem změnit uvedená množství. Pokud chcete místo cukru použít stévii, pouze nahraďte údaj polévkové lžíce cukru čajovou lžičkou stévie (např. 5 polévkových lžic cukru nahraďte 5 čajovými lžičkami stévie. Pozor: těsto bude o něco řidší). Med nebo hustá šťáva se používají jako cukr. Sladivost pak není tak silná, ale vafle se ale více opečou

Sladké vafle

U sladkých vaflí můžete přidat například špetku soli, mletý hřebíček, nasekané nebo nastrouhané oříšky a mandle, rozinky, malinké kousky jablek, skořici, kardamon, anýz, mletý zázvor, nastrouhanou citronovou kůru nebo citronovou šťávu. Na zjemnění můžete přidat trošku alkoholu, například arak, rum nebo třešňovici. Posypte vafle práškovým nebo skořicovým cukrem. Výborně se k tomu hodí jahody se šlehačkou, horké maliny nebo višně, jablečný kompot.

Švábské jemné vafle
Na přibl. 8 vaflí
Přísady: 125 g másla nebo margarínu, 30 g cukru, 100 g mouky, 4 vejce, 1 sáček vanilkového cukru, 5 lžic smetany.
Příprava: Bílek ušlehejte do ztuhnutí (přidejte 1 lžíce cukru před ztuhnutím). Tuk rozmixujte do zpěnění. Přimíchejte žloutek, cukr a vanilkový cukr. Střídavě přidávejte prosetou mouku a smetanu. Nakonec přidejte ušlehaný sníh.

Smetanové vafle
Na přibl. 20 vaflí
Přísady: ½ l sladké smetany, 8 vajec, špetka soli, 125 g másla nebo margarínu, 200 g mouky, nastrouhaná kůra z ½ citronu.
Příprava: jako u švábských jemných vaflí. Posypejte vafle cukrem a skořicí a podávejte zatepla.

Domácí vafle (křupavé sladké)
Na přibl. 10 vaflí
Přísady: 125 g másla, 75 g cukru, 1 sáček vanilkového cukru, 3 vejce, 1 lžíce rumu, 125 g mouky, 125 g kukuřičného škrobu, 2 zarovnané lžičky prášku do pečiva, mléko podle chuti (asi 1/8 l).
Příprava: Rozmixujte tuk s cukrem a vanilkovým cukrem do zpěnění, pak přidejte vejce, rum, mouku, kukuřičný škrob a prášek do pečiva (mouku, kukuřičný škrob a prášek do pečiva předem prosejte). Zřeďte těsto mlékem, dokud nepoteče ze lžíce jako hustá směs.

Tvarohové vafle
Na přibl. 12 vaflí
Přísady: 100 g másla nebo margarínu, 125 g odkapaného tvarohu, 40 g cukru, nastrouhaná kůra z ½ citronu, 150 g mouky, necelého ¼ l vlažného mléka, 4 vejce.
Příprava: Ušlehejte bílek do ztuhnutí (přidejte 1 lžíci cukru krátce před ztuhnutím). Rozmixujte žloutek s cukrem do zpěnění a přidejte tvaroh, tuk a nastrouhanou citronovou kůru. Střídavě přimíchávejte prosetou mouku a mléko. Nakonec přidejte ušlehaný sníh.

Mandlové vafle
Na přibl. 10 vaflí
Přísady: 200 g másla nebo margarínu, 75 g cukru, 1 sáček vanilkového cukru, 4 vejce, 125 g oloupaných mletých mandlí, 350 g mouky, 1 lžička prášku do pečiva, asi 1/8 l vlažného mléka, 2 lžíce rumu.
Příprava: Ušlehejte bílek tyčovým mixerem do ztuhnutí (přidejte 1 lžíci cukru těsně krátce před ztuhnutím). Rozmixujte žloutek s cukrem do zpěnění a pomalu přidávejte přepuštěný tuk. Střídavě přimíchávejte prosetou mouku smíchanou s práškem do pečiva a mléko. Nakonec přidejte mandle a šlehaný sníh. Tyto vafle uložte pokud možno na 1 den do uzavřené nádoby.

Jablečné vafle
Na přibl. 8 vaflí
Přísady 250 g másla nebo margarínu, 75 g cukru, trochu nastrouhané citronové kůry, 4 vejce, 250 g mouky, 1 lžička prášku do pečiva, asi 1/8 l vlažného mléka, 300 g oloupaných jablek nakrájených na kostičky, 50 g mletých mandlí nebo oříšků, ½ lžičky skořice, 1 lžíce rumu.
Příprava: Jablečné kostičky smíchejte se skořicí, cukrem, rumem a mletými oříšky a nechte nasáknout. Rozmixujte do zpěnění tuk a přidejte citronovou kůru a vejce. Smíchejte mouku s práškem do pečiva a střídavě ji přidávejte s mlékem. Vlijte jablečnou-oříškovou směs a pečte. Podávejte zatepla posypané cukrem a skořicí.

Pískové vafle
Na přibl. 8 vaflí
Přísady: 250 g másla nebo margarínu, 150 g mouky a 100 g kukuřičného škrobu, 4 vejce, 150–200 g cukru, 1 odměrka třešňovice nebo brandy, podle chuti anýz, citron, mletý zázvor nebo koriandr.
Příprava: Margarín nebo máslo nechte hodně změknout. Rozmixujte do zpěnění cukr a vejce a pomalu přidávejte změklý tuk. Pomalu přimíchávejte prosetou mouku smíchanou s kukuřičným škrobem. Nakonec přidejte alkohol. Podávejte posypané práškovým cukrem.

Kvasnicové vafle
Na přibl. 14 vaflí
Přísady: 150 g másla nebo margarínu, 75 g cukru, 4 vejce, špetka soli, 375 g mouky, 25 g čerstvých kvasnic, 1/8 l kyselé smetany.
Příprava: Rozmixujte kvasnice, asi 75 ml vlažné vody, 1 lžíci mouky a trochu cukru a nechte vykynout. Přidejte všechny přísady do kynutého těsta a nechte kynout. Upečte a podávejte horké, posypané cukrem a skořicí.

Pikantní vafle

U pikantních vaflí můžete přidat následující koření a přísady (vždy nakrájené nadrobno): syrovou nebo vařenou šunku, salám, mandle, oříšky, jablka, cibuli, okurky, paprikové lusky, ančovičky, olivy, kapary, lososa, mušle, spodek artyčoku, žampiony, strouhaný sýr, kraby, tence nakrájená rajčata. Okořeňte pepřem, solí, paprikou, oreganem, pizza kořením, hořčicí, rajským protlakem, kmínem, kajenským pepřem, česnekem atd. Jako příloha se hodí například saláty, pikantní cottage sýr nebo tvaroh.

Vafle s cibulí a slaninou
Na přibl. 8-9 vaflí
Přísady: 500 g pšeničné mouky typu 1050, 80 g jemně nakrájené prorostlé uzené slaniny, 1 svazek jemně nasekané petržele, 50 g pražené cibule, 1½ lžičky soli, špetka cukru, 500 ml vlažné vody, 50 ml oleje, 1 sáček = 7 g sušených kvasnic, 2 lžičky sušeného pšeničného kvasu.

Příprava: Všechny přísady vložte do mísy a rozmixujte (těsto nesmí kynout, když se použijí suché kvasnice). Předehřejte přístroj na střední teplotu a pečte vafle asi 7–8 minut.

Vafle z chlebového těsta

Na přibl. 8 vaflí

Přísady: 500 g směsi na pečení chleba (hodí se kterýkoliv přípravek na chléb z pšeničné směsi), 500 ml vlažné vody (u celozrnné směsi 570 ml), 1 sáček = 7 g sušených kvasnic (pokud je neobsahuje chlebová směs), 75 ml oleje.

Příprava: Všechny přísady vložte do mísy a rozmixujte. Předehřejte přístroj na střední teplotu a upečte. Jsou chutné samotné nebo obložené jako příloha k polévkám nebo občerstvení či jako chutná školní svačinka.

Sýrové vafle I

Na přibl. 8 vaflí

Přísady: 200 g másla nebo margarínu, 4 vejce, ½ lžičky soli, 100 g mouky, 100 g kukuřičného škrobu, necelá ½ lžička prášku do pečiva, 1/8 l vlažné vody, 2 lžíce parmezánu (přidejte podle chuti), paprika.

Příprava: jako pizza vafle.

Obměna: čerstvá rajčata, rozpůlená a nakrájená na tenké plátky, cibule, paprikové lusky, šunka, žampiony atd.

Sýrové vafle II

Na přibl. 8 vaflí

Přísady: 160 g másla nebo margarínu, 4 vejce, 50 g Tilsit sýru nakrájeného nadrobno, 50 g parmezánu, 100 g mouky, 4 lžíce mléka, 1 lžičky prášku do pečiva, sůl.

Příprava: Bílek ušlehejte do ztuhnutí. Rozmixujte do zpěnění máslo a žloutek. Přidejte sýr, vlažné mléko a prosetou mouku smíchanou s práškem do pečiva. Pak přidejte našlehaný sníh.

Pizza vafle

Na přibl. 10 vaflí

Přísady: 125 g másla nebo margarínu, 4 vejce, 150 g mouky, ½ lžičky prášku do pečiva, necelého 1/8 l vlažné vody, 100 g nadrobno nakrájené vařené šunky, 2 jemně nakrájená jablka 50 g strouhaných vlašských nebo lískových ořechů, 1 lžíce rajského protlaku, pepř, sůl, 2 lžíce pizza koření.

Příprava: Rozmixujte máslo nebo margarín do zpěnění, pak přidejte vejce. Přidejte mouku smíchanou s práškem do pečiva a vodu, šunku, jablka a ořechy, rajský protlak, pepř, sůl a pizza koření. Hned upečte.

Šunkové vafle

Na přibl. 8 vaflí

Přísady: 150 g másla nebo margarínu, 4 vejce, 250 g mouky, 1 lžička prášku do pečiva, necelého 1/8 l vlažné vody, 125 g syrové šunky na kostičky, 1–2 kyselé okurky nakrájené nadrobno, 2-3 ančovičky rozdrcené, 1 cibule na kostičky, sůl, paprika, špetka cukru, pepř, oregano, 1 lžička citronové šťávy.

Příprava: jako pizza vafle.

Obměna: kapary, olivy, salám.

Slané vafle

Na přibl. 4-6 vaflí

Přísady: 250 g mouky, 3/8 l mléka, 2 žloutky, ½ lžičky soli, 50 g rozpuštěného másla, ½ sáčku prášku do pečiva, sníh z 2 bílků.

Příprava: Rozmixujte mouku, prášek do pečiva, mléko, žloutek a sůl na hladké těsto, přidejte rozpuštěný tuk a nakonec přidejte sníh.

Recepty v tomto návodu k použití byly pečlivě zváženy a odzkoušeny autory z firmy UNOLD AG, přesto není možno za tyto převzít záruku. Poskytnutí záruky na poškození zdraví, věcné a majetkové škody prostřednictvím autorů popř. firmou UNOLD AG a jí pověřenými osobami je vyloučeno.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.
Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V připadě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky v Německu i Rakousku. Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.
Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ



Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišt'ění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:
Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.
Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišt'uje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 48241

DANE TECHNICZNE

CE

Moc:	1.200W, 230V~, 50Hz
Płyta:	Pokryta warstwą nieprzywierającą
Uchwyt:	Izolowany przed gorącem
Wymiary:	Ok. 34,0 x 22,6 x 9,5 cm (szer./gł./wys.)
Waga:	Ok. 2,5 kg
Kabel:	Ok. 100cm
Wyposażenie:	Bezstopniowy regulator temperatury, funkcyjne lampki kontrolne, podstawki dla pionowego przechowywania, uchwyt do zwinięcia kabla

Zastrzegamy sobie prawo do zmian technicznych.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI



Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.



Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa. Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci mogą czyścić i konserwować urządzenie tylko pod nadzorem.
2. Do urządzenia nie dopuszczać dzieci w wieku poniżej 3 lat lub nadzorować je przez cały czas.
3. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat mogą włączyć i wyłączyć urządzenie tylko wtedy, gdy znajduje się w swojej normalnej pozycji obsługi, są nadzorowane lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat nie mogą urządzenia podłączać, obsługiwać, czyścić ani konserwować.

4. OSTROŻNIE - części tego produktu mogą być bardzo gorące i powodować oparzenia! Bądź szczególnie ostrożny w obecności dzieci i zagrożonych osób.Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
5. Dzieci nie powinny używać tego urządzenia.
6. Urządzenie podłączać tylko do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
7. To urządzenie nie może być używane z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub z systemem zdalnego sterowania.
8. Nie zanurzać w żadnym wypadku urządzenia w wodzie lub innych płynach. Urządzenia nie można myć w zmywarce do naczyń.
9. Urządzenia można używać tylko do przygotowania kawy, w żadnym wypadku do gotowania innych płynów.
10. Urządzenie stawiać tylko na suchych, płaskich i stabilnych powierzchniach, nigdy na gorących powierzchniach.
11. Urządzenie jest przewidziane do użycia w pomieszczeniach i nie może być przykryte w czasie pracy.
12. Urządzenie podłączać tylko do prądu zmiennego o napięciu zgodnym z tabliczką znamionową.
13. Proszę używać tylko akcesoriów zalecanych przez producenta. Użycie obcych akcesoriów może prowadzić do uszkodzenia urządzenia i stanowić zagrożenie dla użytkownika.
14. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytkowania w gospodarstwach domowych lub innych do podobnego zastosowania, np.
    - wsklepach, biurach lub innych zakładach pracy w kuchenkach podręcznych,
    - w zakładach rolniczych,
    - do używania przez gości w hotelach, motelach lub innych gościńcach,
    - w pensjonatach prywatnych lub domach letniskowych.
15. Kabel nie może mieć kontaktu z gorącymi elementami urządzen
16. Po użyciu, przed czyszczeniem lub przy ew. zakłóceniach w pracy urządzenia wyciągnąć wtyczkę z gniazda
17. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie, chronić kabel przed wilgocią.
18. Dzieci nie są w stanie poprawnie oszacować niebezpieczeństw związanych z urządzeniami elektrycznymi. Nie pozwól używać urządzeń elektronicznych dzieciom bez opieki.
19. Postaw urządzenie na wolnej, równej powierzchni. Nie stawiać i nie używać urządzenia lub kabla na gorących powierzchniach lub w ich pobliżu.

20. Przed użyciem rozwiń całkowicie kabel. Kabel nie może wystawać poza powierzchnię roboczą, aby np. małe dzieci nie mogły przez przypadek ściągnąć z powierzchni roboczej.
21. Zwróć uwagę aby kabel nie leżał na gorącym urządzeniu.
22. Urządzenie jest gorące w trakcie pracy, użyj dlatego uchwytów lub ściereczki kuchennej, jeżeli chcesz przesunąć urządzenie.
23. Tak długo jak urządzenie jest gorące, nie wolno zostawiać go bez nadzoru - niebezpieczeństwo pożaru! Nie chować kiedy jest gorące.
24. Sprawdzaj regularnie wtyczkę i kabel czy nie ma śladów zużycia bądź uszkodzeń. Przy uszkodzeniu kabla zasilającego lub innej części proszę wysłać urządzenie do kontroli i/lub naprawy do naszego biura obsługi klienta.



OSTROŻNIE:
Urządzenie podczas pracy jest bardzo gorące!



W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia.
Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

URUCHOMIENIE I UŻYCIE

1. Przed pierwszym użyciem zalecamy Państwu przemyć wilgotną ściereczką obie pokryte warstwą nieprzywierającą powierzchnie opiekające.
2. Zamknąć urządzenie, włożyć wtyczkę do gniazdka (230 V~, 50 Hz). Lampka kontrolna się zaświeci i pokaże, że urządzenie jest w trakcie rozgrzewania.
3. Ustaw regulator temperatury na stopień 4-5, zacznie się rozgrzewanie. Jak tylko urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę opiekania, zgaśnie lampka kontrolna. Otwórz urządzenie i obie powierzchnie opiekające natłuść lekko tłuszczem odpornym na wysokie temperatury, np. margaryną, za pomocą pędzelka (ponieważ powierzchnie opiekające urządzenia pokryte są warstwą nieprzywierającą, muszą zostać natłuszczone przed pierwszym wypieczeniem wafli, później już nie).
4. Jeżeli podczas rozgrzewania przed pierwszym użyciem Państwa nowego urządzenia lekko wyczuwalny będzie dziwny zapach, jest to całkiem normalne.
5. Pierwszy gofr nie nadaje się do spożycia i należy go wyrzucić.

PIECZENIE

1. Nalać ciasto na środek dolnej płyty za pomocą łyżki wazowej. Przy zamknięciu urządzenia ciasto rozłoży się równomiernie. Zwróć zawsze uwagę na to, aby nalać odpowiednią ilość ciasta. Jeżeli nalejesz za mało ciasta, górna część urządzenia nie ułoży się prawidłowo; górna strona wafla nie będzie wtedy tak samo brązowa jak strona dolna. Jeżeli będzie zbyt dużo ciasta, ciasno wypłynie i pobrudzi urządzenie i powierzchnię roboczą.
2. Zamknij urządzenie natychmiast po nalaniu ciasta, aby wafle od dołu i góry były tak samo brązowe.
3. Kilka sekund po tym jak nalejesz ciasta, zapali się ponownie lampka kontrolna. Urządzenie zacznie ponownie się rozgrzewać i proces opiekania się rozpocznie. Bezstopniowym regulatorem temperatury można nastawić żądany stopień zbrązowienia. Przy niskim ustawieniu otrzymasz jasne, przy wyższym ustawieniu ciemniejsze wafle. Pomiędzy leżą bezstopniowo wszystkie żądane stopnie zbrązowienia. Kiedy proces opiekania skończy się, zgaśnie lampka kontrolna , co oznacza, że wafle są gotowe i muszą zostać wyciągnięte. Równocześnie automatycznie przerwane zostanie podgrzewanie urządzenia. Jeżeli wafle są zbyt jasne, wybierz wyższe ustawienie regulatora. Jeżeli wafle są zbyt ciemne, działaj dokładnie na odwrót.
4. Po wyciągnięciu wafli można napełnić urządzenie kolejnym ciastem. Zapali się ponownie lampka kontrolna. Rób tak, aż całe ciasto zostanie zużyte.
5. Po opiekaniu wyciągnij wtyczkę z gniazdka. Dopiero wtedy urządzenie będzie wyłączone.



Uwaga: Po użyciu gofrownica jest bardzo gorąca przez dłuższy czas!

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA



Przed czyszczeniem zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka



Odczekać aż urządzenie ostygnie.

1. Urządzenie nie może być zanurzane w wodzie lub innych płynach.
2. Najlepiej czyścić jeszcze ciepłe powierzchnie opiekacza miękką szczoteczką lub wilgotną ściereczką.
3. Nigdy nie używaj szpiców lub twardych przedmiotów. One porysują powłokę nieprzywierającą. Przed ponownym użyciem urządzenie musi być całkowicie suche.

PRZEPISY

Wafle smakują najlepiej jak są świeże i ciepłe. Jeżeli wafle mają być kruche, nie mogą leżeć jeden na drugim, tylko powinny leżeć pojedynczo na siatce na blacie kuchennym, aby odparowały. Zimne wafle smakują też bardzo dobrze. Utrzymają przez jakiś czas świeżość i kruchość, jeżeli będą trzymane w zamkniętym pojemniku (puszka blaszana). Przed zamknięciem muszą być dobrze schłodzone. W istocie ciasto dla takich wafli musi zawierać więcej tłuszczu. Można też zamrozić takie wafle.

Jeżeli ciasto zawiera mało tłuszczu, to od czasu do czasu należy lekko posmarować tłuszczem powierzchnie nieprzywierające. Jeżeli doda się zbyt dużo tłuszczu, to wycieknie on podczas opiekania i pobrudzi urządzenie. Poza tym wafle będą miały jasne plamy.

Mleko (pełnotłuste) i cukier dają ciemne wafle. Jeżeli w cieście użyty zostanie tłuszcz kokosowy, wafle nie będą prawie w ogóle brązowe. Dodatki do pieczenia powinny mieć taką samą temperaturę. W ten sposób zapobiegnie się krzepnięciu/zwarzeniu się ciasta i plamom przy pieczeniu wafli.

Jeżeli z ciasta na wafle będą wychodzić nienormalne wypieki, np. przyklejają się lub wafle są nierównomiernie brązowe, przyczyna może tkwić w rodzaju mąki. Używaj tylko mąki o wysokiej jakości. Inną przyczyną może być to, że przepalił się stary, niewyczyszczony tłuszcz. Wtedy wyczyść gruntownie powierzchnie opiekające i następnie natłuścić je masłem lub innym tłuszczem.

Podane poniżej przepisy na wafle można mieszać wg smaku z różnymi przyprawami. Jeżeli chcesz upiec więcej lub mniej wafli, odpowiednio zmień podane ilości. Gdy chce się zamiast cukru używać stewii, wystarczy zastąpić łyżkę stołową cukru przez łyżeczkę stewii, (np. 5 łyżek cukru zastąpić przez 5 łyżeczek stewii.

Słodkie wafle

Do słodkich wafli można dodać np. szczyptę soli, zmielone goździki, poszatkowane lub zmielone orzechy i migdały, rodzynki, bardzo drobne kawałeczki jabłka, cynamon, kardamon, anyż, proszek imbiru, kolendrę, pozbawione pestek plasterki cytryny lub sok z cytryny. Odrobina alkoholu, jak arrak, rum, wiśniówka polepszają smak wafli. Posyp wafle cukrem pudrem lub cukrem i cynamonem. Smaczne są też truskawki z ubitą śmietaną, gorące maliny lub wiśnie, kompot jabłkowy.

Wafle po szwabsku
Na ok. 8 wafli
Składniki: 125 g masła lub margaryny, 30 g cukru, 100 g maki, 4 jajka, 1 paczka cukru waniliowego, 5 łyżek śmietany.
Przygotowanie: Białko ubić na sztywną pianę (1 łyżeczkę cukru dodać tuż pod koniec ubijania). Tłuszcz rozpuścić, dodać żółtko, cukier i cukier waniliowy. Dodać na przemian przesianą mąkę i śmietanę. Na koniec dodać ubitą pianę z białka.

Wafle śmietankowe
Na ok. 20 wafli
Składniki: 1/2 l. słodkiej śmietany, 8 jajek, 1 szczypta soli, 125 g masła lub margaryny, 200 g mąki, miseczka startej skórki z połówki cytryny.
Przygotowanie: jak przy waflach po szwabsku. Wafle podawać na ciepło posypane cukrem i cynamonem.

Wafle domowe (kruche, słodkie)
Na ok. 10 wafli
Składniki: 125 g masła, 75 g cukru, 1 paczka cukru waniliowego, 3 jajka, 1 łyżka rumu, 125 g mąki, 125 g mondaminu, 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia, mleko wg uznania (ok. 1/8 l.)
Przygotowanie: Wymieszać tłuszcz z cukrem i cukrem waniliowym następnie dodać jajka, rum, mąkę i mondamin i proszek do pieczenia (wcześniej przesiać mąkę, mondamin i proszek do pieczenia). Rozcieńczyć ciasto mlekiem, aż będzie zawiesiście spływać z łyżki.

Wafle serowe
Na ok. 12 wafli
Składniki: 100 g masła lub margaryny, 125 g odcedzonego twarogu, 40 g cukru, miseczka startej połówki skórki cytryny, 150 g mąki, prawie 1/4 l. ciepłego mleka, 4 jajka.

Przygotowanie: Ubić białko na sztywną pianę (1 łyżeczkę cukru dodać tuż pod koniec ubijania). Utrzeć żółtko z cukrem, dodać twaróg, tłuszcz i startą skórkę z cytryny. Dodawać na przemian przesianą mąkę i mleko. Na koniec dodać ubitą pianę z białka.

Wafle migdałowe

Na ok. 10 wafli

Składniki: 200 g masła lub margaryny, 75 g cukru, 1 paczka cukru waniliowego, 4 jajka, 125 g obranych i zmielonych migdałów, 350 g mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, dobre 1/8 l. ciepłego mleka, 2 łyżki rumu.

Przygotowanie: Białko ubić na sztywną pianę za pomocą mieszalnika ESGE© (1 łyżeczkę cukru dodać tuż pod koniec ubijania) np.. Utrzeć żółtko, cukier i cukier waniliowy na pianę, powoli dodać rozpuszczony tłuszcz. Przesianą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia oraz mleko dodawać na zmianę. Na końcu dodać migdały i ubite białko. Te wafle przetrzymać w miarę możliwości przez 1 dzień w zamkniętym pojemniku.

Wafle jabłkowe

Na ok. 8 wafli

Składniki: 250 g masła lub margaryny, 75 g cukru, trochę startej skórki z cytryny, 4 jajka, 250 g mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, trochę ponad 1/8 l. ciepłego mleka, 300 g obranych i pociętych w kostki jabłek, 50 g zmielonych migdałów lub orzechów, 1/2 łyżeczki cynamonu, 1 łyżka rumu.

Przygotowanie: Kawałki jabłek wymieszać z cynamonem, cukrem, rumem i zmielonymi orzechami i zostawić. Utrzeć tłuszcz na pianę, dodać cytrynę i jajka. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i przesiane wymieszać z mlekiem. Dodać mieszankę jabłek z orzechami i upiec. Posypać cukrem i cynamonem, podawać na ciepło.

Wafle piaskowe

Na ok. 8 wafli

Składniki: 250 g masła i margaryny, 150 g mąki i 100 g mondaminu, 4 jajka, 150–200 g cukru, 1 mały kieliszek wiśniówki lub koniaku, wg smaku anis, cytryna, proszek imbiru lub kolendra.

Przygotowanie: Margarynę lub masło bardzo rozmiękczyć. Ubić na pianę jajka z cukrem, powoli dodać miękki tłuszcz. Dodawać powoli przesianą mąkę zmieszaną z mondaminem. Na koniec dodać alkohol. Podawać posypane cukrem pudrem.

Wafle drożdżowe

Na ok. 14 wafli

Składniki: 150 g masła lub margaryny, 75 g cukru, 4 jajka, 1 szczypta soli, 375 g maki, 25 g świeżych drożdży, 1/8 l. kwaśnej śmietany.

Przygotowanie: Drożdże, ok. 75 ml. ciepłej wody, 1 łyżka mąki i trochę cukru wymieszać i pozwolić urosnąć. Wszystkie składniki wyrobić na ciasto drożdżowe i zostawić do wyrośnięcia. Następnie piec i podawać gorące posypane cukrem i cynamonem.

Pikantne wafle

Aby uzyskać pikantny smak, można dodać następujące przyprawy i składniki (zawsze dobrze rozdrobnione) jak: szynka, surowa lub gotowana, salami, migdały, orzechy, jabłka, cebulę, ogórki, papryka, filety sardynek, oliwki, kapary, łosoś, muszle, kapary, pieczarki, starty ser, kraby, świeże pomidory pocięte w cienkie plasterki. Przyprawić pieprzem, solą, papryką, oregano, gotową mieszanką do pizzy, musztardą, przecierem pomidorowym, kminkiem, pieprzem cayenne, czosnkiem itp. Jako dodatki nadają się np. sałata, pikantnie doprawiony serek grani lub twaróg.

Wafle z cebulą i boczkiem

Na ok. 8-9 wafli

Składniki: 500 g mąki pszennej, 80 g drobno pokostowanego, dojrzałego boczku wędzonego, 1 pęczek pociętej pietruszki, 50 g prażonej cebuli, 1 1/2 łyżeczka soli, 1 szczypta cukru, 500 ml ciepłej wody, 50ml oleju, 1 paczka = 7 g suchych drożdży, 2 łyżeczki suszonego zaczynu pszennego.

Przygotowanie: Wszystkie składniki wrzucić do misy i wymieszać (ciasto nie musi rosnąć, kiedy użyte będą suche drożdże). Podgrzać urządzenie na średnim ustawieniu i piec wafle przez ok. 7–8 minut.

Wafle z ciasta chlebowego

Na ok. 8 wafli

Składniki: 500 g mieszanki chlebowej (nadaje się każda mieszanka na mieszany chleb pszenny), 500 ml ciepłej wody (przy chlebie razowym 570 ml), 1 paczka = 7 g suchych drożdży (jeżeli nie są już w mieszance chlebowej), 75 ml oleju.

Przygotowanie: Wszystkie składniki wrzucić do miski i wymieszać. Podgrzać urządzenie na średnim ustawieniu i upiec wafle. Smakują same lub jako dodatek do eintopfu (mięso z kartoflami i cebulą), zup lub na imprezę lub jako smaczny chleb do szkoły.

Wafle serowe I

Na ok. 8 wafli

Składniki: 200 g masła lub margaryny, 4 jajka, 1/2 łyżeczki soli, 100 g mąki, 100 g mondaminu, prawie 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, 1/8 l. ciepłej wody, 2 łyżeczki sera parmezańskiego (wg smaku może być więcej), papryka.

Przygotowanie: jak wafle pizza. Odmiana: świeże pomidory przepołowione i pocięte w cienkie plasterki, cebula, papryka, pieczarki itp.

Wafle serowe II

Na ok. 8 wafli

Składniki: 200 g masła lub margaryny, 4 jajka, 50g sera tilsiter, drobno pokostowanego, 50 g sera parmezańskiego, 100 g mąki, 4 łyżki mleka, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, sól.

Przygotowanie: Ubić białko na pianę, masło i żółtko utrzeć. Ser, ciepłe mleko i proszek do pieczenia wymieszać, dodać przesianą mąkę. Na koniec dodać ubitą pianę.

Wafle pizza

Na ok. 10 wafli

Składniki: 125 g masła lub margaryny, 4 jajka, 150 g mąki, 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, prawie 1/8 l. ciepłej wody, 100 g ugotowanej szynki, pociętej w małe kawałki, 2 jabłka, pocięte w drobne kostki, 50 g zmielonych orzechów włoskich lub laskowych, 1 łyżka przecieru pomidorowego, pieprz, sól, 2 łyżeczki przyprawy do pizzy.

Przygotowanie: masło lub margarynę utrzeć na pianę, dodać jajka po kolei. Dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i wodę. Dodać szynkę, jabłka, orzechy z przecierem pomidorowym, pieprzem, solą i przyprawą do pizzy. Piec natychmiast.

Wafle szynkowe

Na ok. 8 wafli

Składniki: 150 g masła lub margaryny, 4 jajka, 250 g mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, prawie 1/8 l. ciepłej wody, 125 g surowej szynki pociętej na kawałki, 1-2 ogórki, cienko pocięte, 2 filety sardynki, bez ości, 1 cebula, pocięta w kostki, sól, papryka, 1 szczypta cukru, pieprz, oregano, 1 łyżka soku cytryny.

Przygotowanie: jak przy waflach pizzy.

Odmiana: kapary, oliwki, salami.

Wafle solone

Na ok. 4-6 wafli

Składniki: 250 g maki, 3/8 l. mleka, 2 żółtka, 1/2 łyżeczka soli, 50 g rozpuszczonego masła, 1/2 paczki proszku do pieczenia, 2 ubite na pianę białka.

Przygotowanie: Z mąki, proszku do pieczenia, mleka, żółtka i soli ubić równe ciasto, dodać rozpuszczone masło i na koniec dodać ubitą pianę.

Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.

Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA



Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:

Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

UNOLD®





UNOLD®
Care + Style





UNOLD®
Fan + Heat







Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter www.unold.de

Aus dem Hause

UNOLD®